ISTRUZIONI PRATICHE
INTORNO ALL'
AGRICOLTURA
E
TENUTA DI BIGATTI;

OPERETTA DIVISA IN DUE PARTI

NELLA PRIMA

Si tratta delle Colture, Seminazioni de' Campi, del far Prati, piantar Boschi, piantar, ed allevar le Viti, piantar, e risanar Gelsi, con altre operazioni di Campagna:

NELLA SECONDA

Si assegnano le Regole Pratiche di far Nascere, Nudrire, e Custodire i Bigatti in tutte le loro Mute sino alla Raccolta delle Galette

DATA IN LUCE
DA CARLO ANTONIO CANTUNI
E DEDICATA AL NOBILE SIG. MARCHESE
ANTONIO TERZI.

IN BERGAMO, MDCCLXXVIII.

PRESSO VINCENZO ANTOINE.
CON APPROVAZIONE.

NOBILE SIGNOR MARCHESE.

Quantunque nel corſo di que' molti anni, nel quale ho goduto l' onor di ſervirla in qualità di Fattore, abbia ſempre avuto l' impegno di dimoſtrarle la mia

sollecitudine nell' invigilare sopra l' entrate, che a Lei producono quelle vaste tenute, alla mia cura affidate; non mi si è però mai presentata opportuna occasione di rassegnarle un pubblico attestato di quella stima ossequiosa, che son tenuto a professare tanto a Lei, quanto agli altri di Nobilissima Casa sua. Quindi è, che avendo stabilito di dar in luce la presente Operetta, che comprende alcune Istruzioni d' intorno all' Agricoltura, ed alla Tenuta de' Bigatti, mi credei obbligato ad umiliar non ad altri, che a Lei questo, qualunque sia, parto di mie attente osservazioni, e fatiche. Nell' atto del che ben m' avviddi esser

ser la mia troppo avvanzata libertà, e forse temerario ardimento; ma riflettendo da una parte alla di Lei sperimentata bontà, e clemenza usatami in tante occorrenze, e dall' altra al nobile genio, e propenzione, che tanto sua Nobilissima Signoria, quanto i rinomatissimi di lei Antenati hanno sempre conservato agli affari d' Agricoltura, dal buon esercizio, della quale dipende la grandezza delle Case più cospicue, e ridonda il maggior lustro, e magnificenza alle medesime; presi motivo assai forte di sperare, che rimirare Ella volesse con occhio benigno, ed accettar senza sdegno, cotesta mia Opera. Molto più poi si accrebbe in me la

confidenza di ritrovare compatimento in pensare, che attesa la caritatevole di Lei assistenza in addestrarmi alla pratica delle rurali esperienze, costretto mi veggo a confessare, che la più parte di queste mie regole, e cognizioni sono frutti delle di Lei intelligenze, e che di molte utilissime invenzioni in tal materia non ad altri, che a Lei son debitore. Quando poi sua Signoria Nobilissima mi permetta d' imprimere in fronte a questi miei piccioli trattati l' illustre di lei Nome, son sicuro, che troveranno per ogni dove accesso, applauso, e difesa: stante l' incomparabile concetto, che la Nobilissima di lei Casa si è già nei secoli scorsi formata appresso

del

posto vi presento alcune Istruzioni non fondate sopra sottili raziocinj, che a tanto non vale l'ingegno mio, ma dedotte da materiali esperienze, che tante volte replicate ho sempre conosciute sicure; e se esse sono in picciol numero, ed assai ristrette, rimetto chiunque desidera più perfetta informazione alla lettura de' più diffusi Autori, ed ai lumi, che può ricavar dalla pratica universale. Nè pure ardisco spacciarle in ogni luogo infallibili; poichè io avendo qui solamente *fatto tali* esperimenti, non so se riusciranno istessamente in paesi di aria, terreno, e clima diverso dal nostro. Quanto poi alle cognizioni, che trovansi in molte persone de' nostri paesi, ed in particolare della nostra Bergamasca, che tanto negli affari

ſari di coltura, quanto molto più nella tenuta de' Bigatti è divenuta tanto ſottile, ed ingegnoſa, che ſi diſtingue non ſolo in tutta l' Italia, ma ancora nella maggior parte dell' Europa in tanti utili ritrovati, e vantaggioſi eſercizj, che tanto accrebbero il commercio; io non pretendo primieramente di dar documenti ai più eruditi; ma ſol d' inſtruir gl' ineſperti, e di dar qualche lume ai più rozzi, quando eſſi di queſte Iſtruzioni vogliono prevalerſi. Che ſe le regole da me preſcritte ſi conoſceſſero diſſimili, o forſe ancora oppoſte a quelle, che altri inſegnano, nemmen per queſto hanno da eſſer ſprezzabili. Io non riprovo, anzi le laſcio in quel credito, che hanno acquiſtato appreſſo del Pubblico; ma e perchè non

poſſo

possa ancor io metter in luce quelle poche scoperte, ed invenzioni, che al confronto di altre tra se stesse diverse, e differenti, ho conosciute e sperimentate vantaggiose, e sicure. Se poi queste si uniformano alla comun pratica, molto più devono esser gradite, e di maggior credito, e queste io le ho notate, o perchè sono troppo necessarie, o perchè in qualche cosa si scostano dalle comuni. Consideri ora chi legge queste, ed altre ragioni, che mi hanno mosso a scrivere *quest' Operetta*, e son sicuro, che non saprà condannarmi. Avverto di più a chi legge, che attesa la mia rozzezza nelle lettere forse in alcuni luoghi userò espressioni, e Vocaboli, che non saranno interamente Toscani; ma purchè questi

sti siano intesi, non mi do pena se in questo venissero ad essere censurati; mentrecchè non di stile purgato nè di nobile dicitura; ma di sodezza, e sincerità di sentimento desidero il vanto. In somma io mi persuado, che chiunque avrà la sofferenza di leggere questo picciol Volume sarà per aggradir se non altro il desiderio di giovare al ben Pubblico, e di proccurare anche la privata felicità. Se questo solo potrò conseguire, chiamerò abbastanza rimeritata la mia fatica, e mi compiacerò di non aver speso inutilmente il mio tempo. Prego frattanto, che scuota l' Opera mia benigno compatimento da chi la degna di qualche sguardo.

NOI

NOI RIFORMATORI

DELLO STUDIO DI PADOVA.

AVendo veduto per la Fede di Revisione, ed Approvazione del P. F. Gio: Tommaso Mascheroni Inquisitor Generale del Sant' Offizio di Venezia, nel Libro intitolato: ISTRUZIONI PRATICHE INTORNO L' AGRICOLTURA, E TENUTA DE' BIGATTI ec. di Carlo Antonio Cantuni non vi esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per Attestato del Segretario Nostro, niente contro Principi, e buoni costumi, concediamo Licenza a Vincenzo Antoine Stampator di Bergamo, che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di Stampe, e presentando le solite Copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

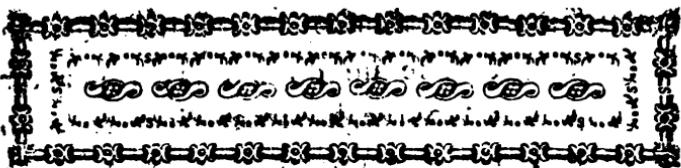
Dat. li 20. Marzo 1778.

(PIETRO BARBARIGO Riformator.
(FRANCESCO MOROSINI II. Kav. Proc. Riformator.
(GIROLAMO GRIMANI Riformator.

Registrato in Libro a Carte 372. al Num. 1231.

Davidde Marchesini Segr.

Addì 22. Marzo 1778.
Registrato nel Magistr. Eccellentiss. contro la Bestemmia.
Gio. Pietro Dolfin Segr.

CA-

INSTRUZIONI PRATICHE INTORNO ALL' AGRICOLTURA.

CAPITOLO PRIMO.

Della qualità, luogo, tempo, e modo di far Colture, e Seminerii.

Contuttochè la Terra, madre comune dei vegetabili, naturalmente contenga in se stessa la ammirabil virtù, ed attività di produrre ed alimentare le erbe, le biade, i generi, e li altri prodotti, de' quali, o riceve il seme, o pure in se contiene; dalla saggia industria però di coloro, che attendono agli affari di campagna si è conosciuto per lunga esperienza, che è di grande utilità, e vantaggio, e che ad essa

moltissimo contribuisce la coltura. Questa altro non è, che un disponerla, e per dir così abilitarla a meglio raccogliere in seno il grano, ed a conferire più abbondante alimento a' germogli già nati, purgandola insieme di tutto ciò, che può esser di nocumento, e che può impedire la comunicazione del necessario umore. So già, che alla maggior parte de' Contadini sarà noto il tempo, luogo, e modo di fare queste operazioni, ma sul supposto, che alcun vi si trovi imperito non devo lasciare di assegnarne le regole sperimentate opportune. Trattasi dunque brevemente in questo Capitolo della qualità del tempo, e del modo, e luogo di far colture. E siccome queste comunemente si riducono a tre sorti, cioè: Maggienghe, Agostane, ed Invernenghe; così conviene di tutte tre distintamente parlare.

Colture Maggienghe. Così si dicono perchè si principiano in Maggio. Tagliato, che sia il Trifoglio, qual si deve lasciar

ma-

maturare a perfezione secondo l'uso in una terza parte del terreno medesimo, nel quale vi è Trifoglio si incominciano le colture per disporre la terra alla seminazione del Miglio. Si svolgerà dunque il terren con l' aratro lasciandolo così divelto per cuocere, e per dar campo di nascer l' erbe. Dopo otto, o dieci giorni, nate, che si vedranno l'erbe si tirerà sopra l' erpico ben pesante estirpando diligentemente, e l'erbe, e le radici, le quali portano nocumento considerabile, se si lasciano crescere unitamente col seminato. Dopo altri otto, o dieci giorni si torna ad arare l' istesso erpicandolo subito nuovamente. Dopo altri otto, o dieci giorni per l' ultima volta si farà l' istessa operazione, terminata la quale si semina il Miglio avvertendo, che di mano in mano, che si semina con il rastrello, o erpice leggero si vada ben ricoprendo il seme. Finalmente con il ruotolo si vanno polverizando ben bene i globi di terra, che sono per caso restati. Il tempo di fare la

ſeminazione del Miglio è quando è aſciutto; eſſendo queſto il più opportuno in tempo che cade la rugiada.

Colture Agoſtane. Si dicono Agoſtane perchè ſi incominciano a fare in Agoſto, o poco avanti il ſuo principio. Quando non ſi voglia ſeminare, o Miglio o Melgotto detto quarantino, nel qual caſo per l'anguſtia del tempo baſterà arare, ed erpicare, e ricoprire, e ſpianare una ſol volta; benchè meglio ſarebbe il farlo due volte, per preparare la terra a ſeminarviſi il Formento ſi fa la coltura nel modo ſeguente: Si ſolca il terreno con l'aratro, e per dieci giorni ſi laſcia così ſmoſſo a fin di laſciarlo cuocere, e per laſciar creſcere l'erbe nocive. Paſſati li quali ſi adopera l'erpice per ben eſtirparle, e ſvellere anche al poſſibile le iſteſſe radici. Scorſi, che ſiano altrettanti giorni incirca ſi tornerà ad arare, e ſubito dopo erpicare. Fatta poi che ſarà queſta ſeconda operazione ſi ſemineranno i Lupini, o pur Ravizzone, ed ancor

cor meglio sarebbe seminare, e l'uno e l'altro; poichè essendo questi ordinati ad ingrassare il campo, la qual cosa eseguiscono a maraviglia, così doppio allora sarebbe l'effetto. Nel principio poi dell' Ottobre, o pur verso il fin del Settembre si torna ad arar come prima, ma con solchi più spessi, e con profondar più bene l'aratro, dopo del che con la zappa si proccurerà di sminuzzare i pezzi rimasti grossi, e di ugguagliare il campo col far andare la terra nelle cavità, che arando si erano fatte. Si tornerà poi di nuovo ad erpicare, ed indi si seminerà il grano, con ben ricoprirlo *erpicando per* lungo, e per traverso acciò s' interni nella terra. Se mai per sotterrare i Lupini, o altra erba fatta crescere a fin d' ingrassare, perchè fossero troppo alti, e forti non bastasse la catena annessa all' ordigno, si ponga sopra qualche cosa di più pesante, che in tal guisa resteranno atterrati, e coperti. La seminazion del Formento si deve fare in tempo

piut-

piuttosto umido. Siccome poi questo prodotto, è di maggiore utilità e vantaggio tanto per i proprietarij, e padroni, quanto ancora per i stessi Massari; così nel far la coltura si deve usare maggior sollecitudine, ed attenzione.

Colture Invernenghe. Son quelle, che fannosi prima che arrivi l'Inverno, nel quale, o non si ponno fare, o se si fanno non hanno poi quell'effetto che si desidera. In quel terreno, che è vacuo, cioè privo d'ogn'altro seminato si fa passar per la prima volta l'aratro lasciando poi i solchi in tal stato per lasciar cuocer le zolle, che sono quei pezzi di terreno scavati, e suscitati dall'aratro. Nella Primavera poi si torna ad arare, e nello stesso giorno erpicare con rastrello, o sia erpice grave, e pesante con sradicare ben l'erbe, che allor cominciano a germogliare. Verso poi il principio di Maggio nuovamente arando, ed erpicando si semina il Melgotto, e ricopertolo bene si spiana il terreno con il

Cilin-

Cilindro rotondo, o sia Ruotolo. Nel giorno in cui si semina questo, deve essere la terra piuttosto asciutta, che umida tanto che il terreno possa correre facilmente.

Stimo superfluo l'avvertire, che eccettuata la prima coltura per il Miglio, poichè questa si fa in luogo, nel quale era Trifoglio, e per conseguenza anche ingrassato, nelle altre due, cioè per il Formento, e per il Melgotto si deve sempre dare al campo la porzion sufficiente di grassa, e questa di quella spezie, e qualità, che la natura del terreno, e la sua situazione richiede, il che a ciascheduno è facile a riconoscere. Anzi quanto più si impinguerà il campo con letami, tanto più sempre sarà abbondante il prodotto, come la ragione, e l'esperienza insegna.

Quanto all'ora più propria di far la seminazione de' generi, avverto, che il Miglio più utilmente si semina sulla sera, o pur la mattina per tempo, in ore in somma nelle quali possa essere umettato dalla rugia-

giada, poichè così rivolto, e frammischiato dall' erpice, che deve passarvi per ben due volte con la terra polverizzata viene a germogliare più presto, e più facilmente. Le altre seminazioni poi si ponno fare in qualunque ora del giorno. Imperciocchè per questo quella del Miglio deve farsi su tali ore, perchè ha bisogno di qualche umore, essendo del tutto asciutto il terreno; dovechè le altre del Formento, cioè e del Melgotto non avendo tale bisogno si ponno fare in quell' ora, che più sia comoda all' Agricoltore.

Da alcuni nel seminare si osservano i giorni o del mese, o della Luna, e sopra di ciò si assegnano le regole; ma perchè da una parte io ignoro le regole dell' Astronomia, e delle Lunazioni, e configurazioni Planetarie; e dall' altra ho fatto osservazione, che seminando ancora in quei giorni, che si chiamavano critici nulla ostante ho ricavato abbondante prodotto dal seminato: e dall' altra ho considerato, che

semi-

ſeminando in quei giorni, che da coſtoro ſi dicevan buoniſſimi, e con tuttociò il ſeminato ha reſo poco prodotto, non voglio intricarmi in tali regole, e ſon contento, che ſi oſſervi quanto ho notato.

Al propoſito delle colture alcuni ſono d' opinione, che il farle nel modo sopraddetto ſia piuttoſto di pregiudizio al terreno di quel che ſia di utilità; perchè, eſſi dicono, col farne, e replicarle tante volte piuttoſto ſi dimagriſce, ſi ſtanca, e reſta mal affezionato il terreno medeſimo; ma dica pure ciaſcun ciò che vuole, io lo giudico piuttoſto un preteſto di ſchivar fatiche, e ſpeſe, e l' eſperienza mi dimoſtra il *contrario*.

CAPITOLO II.

Dell' Interzare i beni da seminarsi.

COsa necessaria da sapersi è l' interzare i campi seminativi. Interzare altro non è, che una divisione de' campi stessi in più parti, per seminare in esse qualità diverse di grano. Di una possessione adunque lavorativa si devono far tre parti uguali; In due di queste si seminerà Formento; poichè questo è il più necessario, ed utile. L' altra parte poi si dividerà per due metà: nella prima delle quali si seminerà Melgotto, e nella seconda metà si seminerà il Trifoglio, una terza parte della quale per altro dopo tagliato il Trifoglio sarà seminata anch' essa a Melgotto, o Miglio; poichè il Trifoglio di una terza parte di questa metà si taglierà per tempo, come sarebbe in Maggio, acciò possa sorgere, e maturare o il Melgotto, o il Miglio, che ho detto, ed il Trifoglio degli altri due terzi si lascierà poi crescer di

nuo-

nuovo per tagliarlo altre due volte; perchè in esso si raccolga la semenza del Trifoglio medesimo, che dicesi Pula; o Bula, la quale deve essere in quella quantità, che possa bastare a trifogliare quel terreno, che bisogna. Per esempio, uno lavora una possessione campiva di pertiche trecento. Duecento saran seminate a Formento, e delle altre cento una metà, cioè cinquanta sarà a Melgotto, e l'altra metà, cioè le altre cinquanta saran a Trifoglio. Di queste cinquanta poi a Trifoglio si faranno tre parti in circa uguali, ed in una di queste, cioè, in pertiche sedeci il Trifoglio si taglierà *per tempo per potervi seminare* Melgotto, o Miglio, e nelle altre due parti, cioè nelle pertiche trentaquattro dopo esser stato il Trifoglio tagliato la prima volta insieme con l'altro delle pertiche sedeci, si lascierà crescere di nuovo per poterlo tagliar la seconda volta, ed ancora la terza, dopo della quale nell'istesso luogo si seminerà il Formento. Solamente

si abbia attenzione di raccogliere in esso la Pula per seminare a Trifoglio l' altro terren, che bisogna. In tal maniera ognun vede, che la detta possessione nel corso di anni sei verrebbe ad essere tutta Trifogliata. Son pochi quelli, che intendono la grande utilità di lasciar molto Trifoglio; e per questo specialmente i Massari con difficoltà si inducono a questo, perchè vorrebbero molto Melgotto, che essi chiamano necessario al loro sostentamento. Ma dovrebber riflettere, che per voler sempre i campi senza riposo, il terreno si stanca, si dimagrisce, e sempre più si rende inabile a far abbondante prodotto; dovechè quando vi si lascia il Trifoglio, il terreno riposa, si impingua, ed è poi nell' anno venturo più vigoroso, e robusto a produrre il frutto in maggior copia, con loro utile incomparabilmente maggiore. Perciò per stare sull' esempio qui sopra portato ancorchè non si volesse seminare nè il Melgotto; nè il Miglio in quella terza

par-

parte di terren Trifogliato, cioè nelle pertiche sedeci; ma si potesse lasciar crescere anche questo, e così tagliarlo altre due volte insieme con l'altro, sicchè tutte le pertiche cinquanta di terreno egualmente riposassero, sarebbe sempre cosa più ben fatta.

Quando per altro non si potesse far a meno di seminare il Melgotto, o Miglio in questa terza parte cioè in queste pertiche sedeci sopradette, si avverta, che volendosi seminar Miglio è necessario farvi coltura, se poi vi si semina Melgotto basterà solo arare, e poi con zappe frangere *ben la* cotica, erpicare benissimo, e poi seminare, non avendo bisogno il Melgotto di altra coltura, che questa.

Il terreno poi nel quale si ha da gettare la Pula per Trifogliarlo, è quello nel quale si è fatta la coltura Invernenga nell'anno antecedente, seminato a Melgotto la ventura primavera, seminandovi poi il Formento nell' Autunno, e tante

in

in questo, quanto in quella parte di Melgotto, che non è sporco si semineranno le Pule verso il fin di Febbraro in tempo umido, quando per altro non si dovesse prudentemente temere che sopragiungesse il gelo, qual sarebbe di danno. Nella primavera poi susseguente, in tempo asciutto si spianerà il terreno col Ruotolo, e così ben coperte le Pule si lascierà nascere il Trifoglio.

CAPITOLO III.

Di altre diverse operazioni di Colture, e Semineri.

OLtre dell' Istrumento comune dell' Aratro altro ritrovasi, che è quello chiamato Vanga, già noto a tutti gli Agricoltori, ed in alcuni luoghi pienamente necessario. Questo si adopera solamente nei terreni forti, polposi, e simili, specialmente nelle Ortaglie. Al colle poi, e ne' campi montuosi è unico, e benchè si trovino alcuni terreni tanto leggieri, inconcre-

creti, cotti, e polverosi, che omessa ogni coltura, basta solo lavorarli con la zappa, come praticano in alcuni luoghi, però rari, e questo senza alcun discapito dei prodotti, che nulla ostante nascono, e crescono in abbondanza competente; egli è però sempre vero, che ne' luoghi montuosi al colle, e nelle ortaglie, ed in ogni altro nel quale o non si può far di meno, o si conosce l'utilità, si deve adoperar questo istrumento della vanga. Ammirabile poi è il vedere quanto ogni genere seminato in questi terreni vanghivi venga a perfezione. Si profondi bene con tale istrumento, e si lavori il campo a suo tempo, e poi si vedrà di qual complessione, altezza, grossezza, ed abbondanza di grano cresceranno le biade, e specialmente il Formento. Per la lor gagliardezza poi resistono sempre di più ai venti, ed alle pioggie: sicchè non incontrano la sorte di esser gettate per terra con tanto discapito. Dassi ancora nei terreni vanghivi il risparmio della semenza;
poi-

poichè se per esempio in un campo arato si semineranno quartara due per ciascheduna pertica, nei terreni vangati basterà per ogni pertica seminarne un solo. La ragione è chiara, perchè il terreno essendo più forte, e più di fondo, ancorchè il grano seminato sia sparso più raro, ha forza di far germogliare più piante dal ceppo della semente, e di farlo in più copia figliolare. Oltre di ciò ritrovasi poi maggior aumento anche nel raccolto; poichè se per esempio in un terreno arato per ogni soma di seminato si raccoglieranno quattro, cinque, o al più sei, parlandosi di Formento; in un terreno vanghivo si raccoglieranno le dodeci, le quattordeci, e per fino le sedeci some, per ciascheduna di seminato. Si osserva finalmente, che il grano raccolto dal terreno vangato ha assai più peso dell' altro.

Non sarebbe poi bene adoperare la vanga nei terreni giarrivi, sassosi, e duri; poichè da una parte troppo affaticherebbero i lavo-

lavoranti nel profondar quanto basta, e perciò troppo tempo, e spesa abbisognarebbe; e dall'altra siccome tali terreni hanno poco polso, e forza, così il Formento seminatovi cresce bensì egualmente, e produce a sufficienza, ma per esser di poca consistenza nella pianta, stenta a sussistere alle acque, ed a' venti, e facilmente cade a terra.

CAPITOLO IV.

Della scelta delle Semenze.

NOn vi è dubbio, che grande attenzione abbisogna nel far la scelta delle semenze, poichè da questa dipende per lo più il buono o cattivo, l'abbondante o scarso raccolto. Alcuni avvertimenti però io propongo sopra di questa scelta, quali siccome sono fondati e sulla ragione, e sull'esperienza, son certo, che se si osservino avranno buon esito. Parlandosi dunque primieramente dello scegliere la semenza del Formento dico, che chi ha questa

ispezione debbasi portar sull' aja, dove si vibra in aria con la pala il Formento, già battuto, e prima osservando la qualità medesima del grano, qual deve essere conforme alla natura del terreno nel quale si vuol seminare, il che si scoprirà con l' esperienza degli anni andati, e poi fatta questa osservazione con diligenza, siccome il grano cadendo in terra dall' aria viene a formare un mucchio, o cumulo fatto in guisa d' un arco, o mezzo circolo, prenderà di quello, che sta nel mezzo a detto cumulo, o arco, poichè in tal sito si viene sempre a deporre il grano più perfetto, e purgato. La ragione di questo è evidente. Vibrandosi il grano contro dell' aria siccome da una parte ha il suo peso, e gravità corrispondente alla grandezza, e consistenza della propria mole, e dall' altra è frammischiato con polvere, resche, e semenze diverse, e per lo più anche con pietre picciole; così accade, che la polvere, le resche, e le semenze più leggieri restano al

pie-

piede, o sia nella parte addietro del detto arco, o cumulo, e le pietrelle all'opposto, ed altre cose frammischiate al Formento, che superano col proprio peso la gravità del buon grano, si portano più avanti perchè non trovano nell'aria la resistenza sì forte, come le altre cose più leggiere. Dunque il buon grano più opportuno per farne semenza, purchè sia palato in tempo conveniente, e da man pratica, resterà alla metà dell'arco, o sia monte di grano, e questo sarà quello, che si dovrà scegliere.

Parlandosi poi della semenza del Melgotto primieramente dico, che è molto dannevole la negligenza di que' Agricoltori, che prendono la semenza così a chiusi occhi, senza alcuna osservazione. Di poi è da avvisarsi, che il grano del Melgotto da seminarsi si deve spicar dalla spica, o come altri dicono, dal cannone qualche tempo avanti di farsi la seminazione, poichè così viene a stagionarsi più bene. In oltre

avvertasi, che non riesce lo spicare dal pezzo tale semenza con qualche legno, sasso, o ferro, nè spingendo, nè battendo, ma si farà meglio spicarlo con la mano medesima. Perciocchè, se con istrumento duro si batte, o si urta la spica per far fortir dal nichio il grano, prima va sempre a pericolo di restar, o maccato, o ferito nella scorza; e quindi è che gettato poi nella terra, o non nasce, o se nasce viene assai da poco, o forse anche invece di produrre buon frutto, fa uscir quelle mappe nere, che si osservano per i campi con detrimento del raccolto; in secondo luogo adoperandosi qualche de' sopraddetti istrumenti non si può far quella separazione, che son per dire. Ciò tutto osservato, finalmente si prenda il grano, che sta nel mezzo della spica, o sia cannone, che questo è il migliore; poichè se si prenderà in fondo sarà un grano attortigliato, costuto, e mal fatto, e così produce piante, e frutto di simil figura sterili, ed infeconde, e

se

se si prenderà in cima alla ponta della spica sarà un grano piccolo, e per lo più incompito, e questo seminato o non nasce, o se nasce non è di alcun prodotto. Dunque si prenda quello, che sta nel mezzo, che da seminarsi è il migliore.

CAPITOLO V.

Di altre operazioni, che si fanno intorno alle Biade già nate.

PRima di tutto bisogna qui dare un avvertimento di grande importanza. Terminato, che siasi di seminarsi un campo, si devon nettare i solchi dove si è seminato Formento, e specialmente da quella parte dalla quale il campo ha maggior declivio. Questa operazione si farà con l'istrumento detto Badile, e deve esser fatta prima che nasca il Formento. Nella parte medesima poi si farà un piccolo fosso per traverso, che chiamasi scolatojo; appunto perchè si ha da temere quel, che accade bene spesso, cioè che le pioggie frequenti, e co-

pio-

piole empiono il campo di acqua, e se quest' acqua non trova il modo di uscire per esser impedita la sboccatura dei solchi, allaga tutto il terreno, e così infiniti danni, ed al terreno, ed ai germogli, i quali egregiamente si schivano con ben nettare i solchi, e col formare il predetto scolatojo.

Or ciò notato si stia in attenzione di adempire diligentemente alle altre operazioni, che far si devono intorno alle Biade già nate. Parlandosi del Formento sarà ottima cosa poi alla Primavera nel Mese di Marzo, o nel principio d'Aprile, ora più per tempo, ora più tardi, vedendo la stagione asciutta, far ruotolare li terreni seminati a Formento con Ruotolo rotondo, ovvero con Spianadore usato alla Pianura bassa, la qual operazione è tanto giovevole al Formento, che è cosa incredibile, e da' molti Contadini non considerata; quando poi non si avesse il comodo del Ruotolo, e Spianadore, si ponno adoperare (come l'usano molti) delle brocche d'alberi ben folte in-

intrecciate di spini ben grossi, tratte da be-
stie bovine, con sopra qualche pe-
so, che operando in una maniera o nell'
altra, resta il terreno spolverizzato, e le
zolle franse; per la qual operazione essen-
do la terra cotta dal gelo nell' Inverno, e
dal Sole di Primavera, e cadendo le piog-
gie d'Aprile, la terra spolverizzata penetra
alle radici del Formento, e serve come
per grassa ai ...

Quanto al Miglio poi allorchè si ve-
drà aver due foglie, si dovrà tosto zap-
pare. Servirà questo tanto per romper la
crosta del terreno talor troppo dura, e per-
ciò, che impedisce ai teneri germogli il
crescere, e l'infrancarsi, quanto per estir-
pare le erbe, che nascono, ed ombreggian-
do levano il Sole, e il beneficio delle rug-
giade. Cresciuto poi, che sarà all'altezza
di quattro, o cinque dita per traverso si
tornerà a zappare, adaquandolo poi quan-
do vi sia bisogno, attendendo in questa
parte a non lasciarlo mai patir di sete.

Ma-

Maturo, che sarà poi si taglierà, e condotto a casa dopo d'essersi lasciato qualche tempo ammontonato, acciò si fermenti, si batterà fuori, e si lascierà seccare.

Quanto al Melgotto finalmente quando sarà nato, e cresciuto a segno di produr quattro foglie, si zapperà tagliando minutamente il terreno, e ben profondendo la zappa. Nel tempo stesso se le piante sono troppo spesse, si rarefaranno in maniera, che possano crescere agiatamente col estirpare quelle che hanno apparenza di minor venuta. Tale fattura si eseguirà per asciutto, non mai per bagnato, che ciò apporterebbe gran danno ed al terreno, ed al Melgotto. Cresciuto all'altezza d'un braccio, si tornerà a zappare colturandolo intorno, e levando le erbe. Si tirerà ancora la terra intorno alle gambe colmandola bene, il che serve a meraviglia per farlo ben crescere, e renderlo forte, e fertile. Anche questa operazione seconda si deve fare in tempo piuttosto asciutto, che bagnato.

to. Vero è che far non si può quando il terreno è troppo duro; ma bagnato, che sia si deve lasciar asciugare alquanto, tanto che il terreno possa correre.

Ricercheranno qui forse alcuni la causa per la quale in alcuni luoghi il Formento cuoce prima di maturare. Sopra del che io credo, che questo accada in quei terreni, che sono frigidi, littosi, giarrivi, e leggieri. Di più accaderà spesso in que' campi, che hanno le acque troppo vicine, e molto più se scaturiscono dai campi medesimi. Finalmente la causa principale è perchè essendo tali luoghi troppo circondati da alberi folti, o da qualche altra cosa, l'aria non può girarvi, la quale non potendo liberamente scuotere le rugiade, che talor cadono troppo copiose, nè potendo agitare le palie, al che è necessario per isnodare il vigore, che dalla terra ascende alla spica, il grano non può perfezionarsi, e così cuoce. Per il che si vede, che prima di restar offeso il grano, la paglia in-

vestisce un color gialliccio. Questi luoghi poi se sono specialmente così situati dalla natura, è del tutto irreparabile questo effetto, benchè sia di grave danno al raccolto.

Non devo terminar questo Capitolo senza parlare del luogo, dove si batte il Formento, che è l'Aja, alla quale dopo di essersi lasciato alquanto ne' campi legato in manipoli ammontonati, il Formento si porta, per poterlo poi batter fuori, o con Ruotolo dentato, o con Flagello, o con altro istrumento. Ciascheduno dunque deve aver la propria Aja, e se questa non si avesse, o pure, che si fosse guastata, ecco il modo di farla, qual si può fare in ogni tempo. Prima si zappa bene il fondo nel qual si vuol fare, e dopo si adacqua copiosamente. Ciò fatto si scava terra, che non sia nè giarrosa, nè littosa, ma piuttosto gizzosa, e cretosa, e questa si conduce sopra pestandola minutamente. Il suolo si faccia eguale, ma il mezzo dell'Aja sia alquanto più alto acciocchè l'acqua non vi si

fer-

fermi. Così pure si tenga alquanto elevata verso il portico, acciocchè la pioggia non ridondi da quella parte. Tornando poi ad adacquarla, si faccia calpestar bene, o da cavalli, o da bovi, sicchè resti come pece la terra attaccata ai loro piedi. Lasciatela poi sedare per un giorno o due, si faccia andar sopra il carro per ogni parte, ed i segni delle ruote si uguaglieranno. Quindi si batterà ben fortemente, e ponendovi sopra Stipoli, o Stoppie con Flagelli, o col Ruotolo si calcheranno; e così l'Aja sarà fatta perfettamente.

Il Formento dunque dopochè è stato battuto fuori sull'Aja, ed è stato ben espurgato, si faccia seccare, finchè frangendolo sotto i denti vada in farina. Portato allora sul granaro, si ponga in montone, non più alto di quarte una, e mezza. Sino all'Ottobre, poi si muove, e si fa correre rivolgendolo di quando in quando, e ben sarebbe ogni giorno. Allora finalmente si ammontonerà, che non vi sarà pericolo, che si

fermenti, o si guasti. A fine di tenerlo preservato, alcuni usano ancora coprirlo di foglie di noce, e far altri rimedj, che io tralascio.

CAPITOLO VI.

Del seminare, e stagionare i Lini.

CHi vuol seriamente riflettere alla necessità di seminar Lino, e chi ben conosce l' utilità, che da esso risulta non solo a' Massari, ed a' Padroni de' campi, ma ancora a tutto il pubblico per l'uso, e per il commercio non sarà ritroso, e negligente ad attendere a questa seminazione. Qui però assegnerò le regole più importanti per seminarlo, e per istagionarlo. Di due spezie di seminazioni di Lino si trovano, le quali dipendono dalla diversità dei tempi ne' quali si fanno. Io qui parlo della Maggienga, che è la più comune.

Dopo la metà di Marzo non temendo per altro delle brine, che sono di grave danno in buon terreno, nel quale per al-

altro deve essere stata fatta coltura nel Inverno già scorso, dove era Trifoglio, facendo le colle grandi di dodeci, o quattordeci arature in tempo asciutto, si ritornerà ad arare prima di seminare, e nel tempo stesso si coprirà ben il terreno di buon sterco, e ben trito erpicando se è possibile con erpice grave, e dopo gettata la semenza, tornando ad erpicare con erpice leggiero, e si stirperà fuori del terreno tutto quello, che può essere d'impedimento, o di ritegno al nascer del Lino, e si uguaglierà il terreno; dopo di che si spianerà con il Ruotolo. Nato poi, che sarà il Lino, e cresciuto all'altezza di quattro dita, se fosse sporco, e frammischiato con altre erbe, e germogli, si deve mondare con estirparli, e si farà l'istesso, se nel decorso tornasse ad imbrattarsi; poichè il lasciarlo così crescere, sarebbe di grave imbroglio, e danno nel far fuori la Linosa. Se ancora patisce l'aridità, si dovrà adacquare, e si proccuri sempre di farlo nascer bene spesso,

e sol-

e folto, che allora le fete del Lino riefcono più fottili, e per confeguenza più fine, e di maggior fazione.

Quando poi fi vedrà effer maturo a perfezione fi ftrapperà nel modo feguente: Con la mano finiftra fi prenderanno quante piante fi ponno abbracciare, e fotto di quella fi porrà fimilmente anche la deftra, e così fi darà un colpo ben forte finchè tutte le piante abbracciate vengano ugualmente ad effere fradicate. Ciò fatto fi ftenderanno tutti quefti piccoli mazzi con la cima rivoltata alla terra, e con le radici all'aria, e così fi lafcieranno finchè il Lino farà fecco. Condotto poi, che farà a cafa così legato in fafcetti fi porrà fu d' una loggia, o fia travata, ma allora fi volterà con la volta all' insù, acciò dal Sole poffa effere feccata. Ho detto di fopra, che quando il Lino fradicato fi lafcia nel campo, fi debba rivolgere con la cima alla terra, e quefta è la vera regola, e fanno male alcuni, che ho offervato volgere la

ra.

radice al terreno, poichè in tal guisa l'umido ammollisce le fedole delle piante, e le infievolisce, e le snerva.

Quando si vedrà, che è ben secco, ed arido, sopra d'un banco sodo, e fermo si frangeranno le bottole, e si farà uscir fuori la Linosa, e questa si netterà bene dalla polvere, e da altre cose frammischiatevi, con il crivello. Dopo di questo si smischieranno anche le piante medesime da ogn'altra erba, che vi fosse frapposta. Questo si eseguirà facilmente accomodando un Rastrello sopra d'un banco con i denti rivolti all'insù, e prendendo le piante di Lino a branche, e tirandolo per mezzo a' denti di detto Rastrello in guisa di pettinarlo. Fatta anche questa operazione si legheranno a belle branche ben uguagliate, e così si uniranno detti fascetti; ma un corso rivolto a capopiedi con l'altro, finchè si farà fatto un mazzo di trenta, o quaranta fascetti, si porrà in fosso d'acqua ben largo, e capace per bagnarlo,

ma

ma tutti li giorni si dovrà rivolgere acciò resti meglio compenetrato, e così si lascierà fino al suo tempo. Il fosso nel quale si ha da porre il Lino sarà sempre migliore, se avrà luogo da entrarvi, ed anche da uscirvi l'acqua. La ragione di questo è, in tal guisa sempre si purga più bene, e resta più bianco, e fino; che all'opposto se quell'acqua, che lo compenetra gli resta sempre intorno essendo essa nera, e sporca lo rende bruno, e lo lascia impuro.

Il tempo poi più opportuno di estraere il Lino dal fosso, sarà quando si veggono le canne, o piante di esso talmente tese, e compenetrate, che non potendo più star a gala, come prima vanno a fondo dell'acqua. Allora si leverà fuori prima avendolo lavato, e purgato, ed i mazzetti si porranno in monte l'un sopra l'altro a rotondità, ed indi coprendolo con paglia, o altro strame, e caricandolo anche di pietre si lascierà ammontonato; finchè tirata fuori alcuna canna o pianta, e stro-

pic-

piccolandola con le dita si raccorge che lascia la scorza. Allora si disfa il monte, e condotto in un campo, o prato, si stende con le radici volte alla terra, e ben allargato, e se allora piovesse sarebbe anche meglio, poichè restarebbe più bianco. Condotto nuovamente a casa ben secco, si porta di nuovo sopra qualche travata, e si stende al Sole così in mazzetti legati. Allorchè poi sarà perfettamente asciutto, e caldo, sopra d'un banco prendendolo a branchi, si pesterà con mazzi di legno pesanti, e forti fatti a tal fine, e di nuovo si esporrà al Sole, e quando sarà caldo si porterà in qualche stanza legato in branchi, e si ammontonerà col coprirlo di panni o altro, e caricarlo anche con assi, finchè si vorrà farlo fare da quelli, che attendono a questo lavoro, detti volgarmente Schizzaroli. Tale operazione di spadolare il Lino sarà meglio fatta in tempo umido, poichè così resta più molle, e dà maggior seta; che all'opposto in tempo asciutto, e ven-

tosto troppo si frange, e le setole rimangono in minor numero.

CAPITOLO VII.

Del seminare, coltivare, stagionare altri prodotti, e Legumi di diverso genere.

DOpo di aver parlato de' generi più rilevanti, e necessarj al vivere umano, resta di trattare di alcuni altri prodotti più minuti, quali nel suo essere non poco son bisognevoli. Benchè però questi sieno molti, secondo la varietà del gusto, dell'utile, e dell'uso, che ne vien fatto, tuttavolta io mi riduco a discorrere solo di quelli, che ne' nostri paesi sono più cogniti ed usati, quai sono: Segale, Orzo, Fave, Faggiuoli, Ravizzone, e Lupini. Quanto alla Segale essa ricerca l'istessa coltivazione, e servitù, che è necessaria anche per il Formento, la quale per altro deve seminarsi in luogo separato dal campo, nel quale è il Formento. Di questa fatta in Farina se ne servono i Contadini per mistura per il Pane di

di Melgotto, e riesce per tenerlo collegato, essendo la sola Farina di Melgotto troppo aspra, e cruda per star unita da se. L'Orzo istessamente ricerca le medesime operazioni del Formento dal quale si semina separatamente. Molti sono gli usi, che di questo si fanno; ma specialmente in mineстre, che sono rinfrescanti, e salubri. Le Fave poi ricercano qualche più di fatica. Deve essere prima colturato il terreno avanti l'Inverno, e le colture vogliono essere ritornate in Febbrajo di Primavera, e la prima coltura si fa in asciutto, e la seconda in Luna vecchia, essendo prima ben lettamato il terreno. A suo tempo poi si zappano per asciutto. Questa regola serve se si vogliono seminare ne' campi; ma se esse si vorranno porre nelle Ortalie, come per lo più qui si usa, in quel terreno nel quale si sono estirpati i Verzi; poichè questo da una parte è in certo modo colturato, e dall'altra se esso si volesse vangare, le Fave verrebbero troppo alte, ra-

 mo-

mose, e morbide, e perciò sarebbero infruttuose, esse si devon piantare. In detto luogo dunque in Febbrajo or più presto, ora più tardi si scrosta con la Zappa così superficialmente il terreno, si levano le erbe, e le radici, e si rastrella, indi si piantano, ed a suo tempo si zappano in tempo asciutto. In tal maniera rendono più frutto, che in ogn'altro modo coltivate. Servono a molti usi, tanto se sono fresche, come se si seccano per l'Inverno. Li Faggiuoli si seminano unitamente, e nell'istesso luogo col Melgotto, e ricevono l'istessa coltivazione, benchè si possano anche separatamente piantare; ma allora poi fa bisogno, quando son nati, porvi appresso delle verghe, o ramoscelli, acciocchè a questi si possano attortigliare, ed innalzarsi. Anzi quelli di quella specie, che si dicono Turchi si devono seminare un Mese avanti a' suddetti chiamati Maggienghi. Tanto in cornetti, cioè la scorsa; come in grano sono di grande uso, ed utilità. Li

Lu-

Lupini si seminano in que' terreni inferiori ne' quali non torna a conto gettarvi altre semenze di maggior prodotto, i quali in Aprile devono esser prima arati, e poi erpicati, servono ad ingrassar il terreno, e specialmente in quello nel quale si voglia seminar il Formento; ed in tal caso si volgono sotto terra così teneri, e frondosi con l'Aratro. Anche i frutti stessi maturi servono, e per cibo, e per altri usi, che ne vengono fatti. Il Ravizzone si semina insieme con li Lupini in Agosto nella seconda coltura, che vien fatta per il Formento. Se si vogliono i Ravizzoni far servire per grassa, si coprono sotto terra con l'Aratro così immaturi; se poi da quelli si vuol cavare il seme, o per macinarsi, e farsi Olio, si lasciano crescere, e maturare, e si noti, che in questo terreno dove è Ravizzone nulla ostante si può ancora seminar Melgotto, senza che resti da esso in alcun modo pregiudicato.

CA-

CAPITOLO VIII.

Del far Campi.

SIn ora si è discorso di coltivare, e seminare i Campi già fatti, ora si deve parlare dell' istesso far Campi, il che oltre a molte altre, che già suppongo esser note, ha bisogno delle seguenti regole. Postochè si voglia ridur campivo, e seminativo un terreno, che prima non era tale, si deve osservare alla lunghezza del medesimo; poichè non ogni lunghezza è comportabile. Un Campo perfetto non dovrebbe aver di lunghezza più di quaranta cavezzi. La ragione è, perchè *in tale lunghezza gli Agricoltori* ponno comodamente eseguire tutte le operazioni necessarie, ed utili a' seminati. Ciascun vede, che se fosse di più sarebbe di grande incomodo prima all' Agricoltore, ed in oltre di grave discapito al Campo medesimo. Primieramente, se occorre adacquarlo il terreno più lontano dall' imboccatura dell' acqua non riceverebbe il necess-

CAPITOLO IX.

Del far Campi a monti.

AL compimento di questo trattato si deve aggiungere qualche avvertenza ancora, sopra le operazioni, che far si devono nel ridurre campivo un terreno, che sia montuoso. Primieramente si deve osservare, di qual rendita sia tal terreno, e parimenti vedere la spesa, che ci abbisogna a farlo campivo; poichè se da una parte vi fossero piante fruttifere, o legnami utili o per fabbriche, o per legna di rendita superiore a quella, che si potrà ricavar dal Campo non sarà vantaggioso il farlo, e se dall' altra il luogo fosse di tal situazione, e natura, che fosse di troppa spesa a renderlo campivo, non tornerà a conto porsi a tal impresa. Se in esso luogo vi saran pietre; ma non troppe, queste riusciran bene per far i muri necessarj in vece di rive. Bisognerà di più osservare se tal luogo sia ben esposto al Sole; poichè

ac-

acciocchè si possa sperare fecondo, bisogna che sia esposto, o da mattina a mezzodì, o da mezzodì a sera. Di più non deve essere bisognoso a qualche utile fine, e disegno, nè diffettivo, o per acque sgorganti, o per rupi vaste sotto terra, o per qualunque altra mala qualità e circostanza. Posto, che il tutto vadi bene, si terranno le seguenti regole: Preparate prima le pietre per far il primo muro, si farà un fosso in fondo al luogo, che si vuol campivare, qual deve essere di braccia due tanto in larghezza, ed in profondità, il qual serve per dar fondamento al muro. Ciò fatto si getteranno i sassi più grossi sul fondo, e si pianterà il muro senza calce così a secco. Questo deve innalzarsi quattro, o tre per lo meno braccia fuori del fosso. Se in detto luogo vi saran pietre in quantità, si scaverà il terreno, e si porranno al fondo contro del muro, e poi sopra si stenderà il terreno, qual per lo meno deve aver due Vangate sopra le pie-

tre. Così la terra, e le pietre della parte superiore tirate alla parte inferiore verrà a formarsi un competente piano per farvi il Campo, e quanto più questo primo sarà innalzato, tanto più facilmente riusciranno gli altri. Nel finimento di questo primo piano non si spiani il terreno, dovendo la scavatura restar fossa per piantarvi il muro per sostenere il secondo piano. Questo secondo muro deve esser largo un braccio, e per lo meno tre braccia di altezza, ed anche più secondochè sarà maggiore, o minore il declivio del terreno, e secondo la quantità di sassi, che vi si ritroverà. Coll'istesso metodo si continueranno gli altri piani, che riusciranno a perfezione. Sopra i muri poi si faranno le rive, e queste saran composte di zolle, o vogliam dire pezzi di terra coticati, e squadrati con ferro, e volgendo la parte erbosa al di fuori si faran adattare, e sedar bene l' una contro l'altra, e poi fortemente con legno piano si batteranno acciò vengano

ad

ad unirsi. Queste rive devono innalzarsi sopra del muro almen mezzo braccio. Le altre rive poi, che necessariamente si devono fare a lato di detti piani, si devono incominciar alte, ad uguaglianza di quella, che sta in fondo, e poi di mano in mano, che si continuano verso il monte si vadano sminuendo di altezza sicchè al piede dell'altro muro siano ridotte in niente. Se le pietre, che si ritrovano si scoprissero di natura fragili a spezzarsi, si pongano nel muro con qualche calce, o pure non si adoperino, poichè in breve il raggio del Sole le spezza, e son la causa di far cader il restante del muro. Quando poi nello scavare si trovassero pietre, che con i praticati istrumenti di ferro non si potessero rimuovere, nè spezzare, allora si dovrà adoperare la mina, e la polvere acciò vengano a spezzarsi. La suddetta regola di sotterrare i sassi può servire anche nel caso di voler disfare un mucchio di pietre, o come si dice roverio, cioè collo scavar il

campo dove è più basso, e poi sepellirli, e così distribuir poi la terra scavata.

CAPITOLO X.

Alcuni avvertimenti intorno alla Coltivazione delle Ortalie.

IN primo luogo è da avvertirsi a chi coltiva Ortalie, che chi vuol farne buon ricavato deve tenerle sgombrate da ogni sorta di piante, specialmente se sono terreni adacquatizj, essendo l'ombra troppo nociva. Al più si permette, che intorno vi sia piantata qualche Vite, qual deve tenersi ben custodita, e qualche albero di frutto più squisito. Se il luogo ortalizio non avesse bastevole fondo, sarà bene scavarlo, o come si dice, sbancarlo. Nel far la quale operazione, si avverta a tener sempre sopra quel terreno, che anche avanti era sopra, essendo questo più pingue. Non si faccia in questo come altri han fatto, che scavando l'Orto han sotterrato il terreno migliore col tirar a cima il più magro,

gro, e cavano poi la metà del raccolto di quello, che ricavavano prima. Di grande utilità sarà poi sempre lo sbancar la terra di tempo in tempo, e servirà assai più che la grassa medesima. Anzi dove il terreno è stato sbancato di fresco, non vi sarà bisogno di adacquare, il che è ancor necessario perchè nei fondi scavati di fresco, non si deve mai volger l'acqua a cagione, che restarebbe troppo inzuppato. L'istesso vale ancora per li terreni di Ortalia non adacquatizj; ne' quali poi con la predetta cauzione conviene allevar le Viti. Non parlo della qualità di erbaggi, e frutti, nè del modo e tempo di piantarli, poichè tali regole sono già note a chi possiede tal arte. Avviso solo per ora, che molto espediente sarà per quelli, che attendono a' Bigati il piantar nelle Ortalie porzion competente di Gelsi, o Morari tanto all'uso di siepi, come in qualunque altro modo; poichè di questi la foglia contuttochè salvatica riesce di bontà, come se fosse di pianta

ta innestata. Si avverte però, che meglio è sempre seminare il frutto ben maturo, e dopo che è nato, e cresciuto a dovere, ripiantar i germogli a foggia di siepe, che riuscirà di foglia buonissima. Ciò dico poichè la ragione, e l' esperienza m' insegna, che ogni seme piantato entro il suo frutto ben maturo riceve prima più buon alimento, che fatto seccare, che allora si inselvatichisce.

CAPITOLO XI.

Dello Scafdagnare, Curar Fossi, e far Grasse.

LI diligenti, ed accurati Agricoltori, che ben intendono il bisogno, che ha il terreno di esser ingrassato, e comprendono l' utilità, che risulta da questo in vece di star talora oziosi, specialmente nell' Inverno quando credono di aver fatta ogni operazione ne' campi, si esercitano in queste faccende quali giovano, ed a loro, ed a' loro animali. Lo Scafdagnare consiste in ammontonare la terra di quelle colle, che

van-

vanno per traverso all' altre nel fondo de' campi, e quindi questa si lascia cuocere. Similmente è utilissimo il curar i fossi nei quali per lo più si raduna in decorso dell' anno molta grassa. Allora si unisce questo terreno fangoso de' fossi con quella terra, che si è scavata, ed ammontonata nelle Casdagne, e così insieme si lascia cuocere. Questa operazione deve farsi in tempo asciutto, e giunta poi la Primavera, in tempo similmente asciutto si porta poi nei campi, e qui serve ad ingrassarli maggiormente, che se vi si fosse sparsa grassa di stalla. Specialmente se vi sarà qualche luogo nel campo, che sia più basso dell' altro, sarà più opportuno per gettarvi tal terra, poichè così in oltre si viene ad uggualiare. Si vede chiaramente l' utilità di questa fattura dal Melgotto, che vi si semina, il quale cresce così alto, e bello, e fruttifero, che non si può dir di più. I diligenti usan di più di radunare melgazzi, ed altri strami, e porli sopra le strade, e

que-

questi infranti, bagnati, e ravvolti nelle grasse, che vi si trovano gli ammontonano poi, ed unitamente con l'altro letame gli danno a' campi prima di Genaro, in luogo dove è Trifoglio.

CAPITOLO XII.

Del far Prati.

TRe sono le maniere di far Prati. Una si dice alla Milanese, la seconda si chiama ad Ala, e la terza a Piano. In ogni modo il luogo deve avere il suo alveo maestrale. Facendolo alla Milanese si ara il terreno nell'Autunno, osservando da qual parte il terreno sia più alto, o più basso. Naturalmente si vede sempre, che il terreno ha maggior altezza da quella parte dove è il fosso maestrale. Da quella parte dunque si scaverà la terra, e con benne, o con altri recipienti si condurrà in guisa tale, che venga a formare file diritte da un capo all'altro in altezza di una colla di campo, ma in larghezza di ventiquat-

tro,

tro, o ventisei solchi. Dalla parte più bassa deve esser la terra più alta, cioè in più quantità, poichè col tempo si verrà ad uguagliare, cadendo l'acqua da quella parte, e non lateralmente. Perciò la terra dovrà esser battuta, e ben pressa. Nella sommità di queste colle si dovrà fare un picciol fosso, o acquedotto di un braccio in circa in larghezza, il qual deve ricevere dal fosso grande la competente quantità di acqua per condurla al fondo di esse per esser irrigate ugualmente da tutte le parti. Quest'acqua poi condotta dalle prime colle in detta guisa sarà ricevuta da altre colle posteriori viceversa col fosso in su la sommità. Le colle laterali però devono essere ajutate da un alveo di acqua laterale con la sua cavicchia. Se le prime colle, esempigrazia, erano tre, queste seconde, che da esse ricevono l'acqua saranno soltanto due, ma per conseguenza più larghe, perchè vanno ad irrigare l'altra parte del Prato fatto ad ala; e per essere

questa parte di maggior estensione, li alvei laterali hanno da supplire, ed ajutare con l'acqua quest' ultima parte di Prato. Così dovendosi proseguire, si ridurrà ad una sola colla in mezzo col fosso simile agli altri nella sua sommità, quale si spargerà ad ala da due parti. In fondo poi vi deve essere un fosso alto, e capace per ricevere le scolatizie.

Volendosi poi fare un Prato ad ala si deve osservare la larghezza del terreno; poichè se quello fosse molto largo, sarà bene fare due fossi laterali, uno per parte con le sue cavicchie, avvertendo sempre a farli in quel sito, che sarà più alto, dovendo avere anch' esso la sua cadenza.

Facendosi poi un Prato a Piano, prima si deve arare ben profondamente il terreno, tanto questo quanto gli altri suddetti, ed uguagliando a livello col spianare le altezze, ed empire le bassure, ridurlo del tutto piano, al che giovera ancora erpicarlo, perchè così si conosceranno meglio

glio i difetti. Queste operazioni sarà bene farle avanti l'Inverno, poichè si lascia sedare la terra smossa. Per letame si userà sterco ben fatto, e poi di nuovo si faranno al principio di Primavera, sedato essendo il terreno col tornare ad arare, ed uguagliare il terreno. Allor si faranno i fossi per traverso, non tanto profondi, ma soltanto, che un quadro riceva l'acqua per irrigar l'altro quadro posteriore. Quantunque poi si dica tal Prato fatto a Piano, tutti li quadri però devono avere la sua cadenza proporzionata, acciò l'acqua non si fermi, ma scoli. Fatti li quadri si seminerà Avena, ed Orzo, seminando ancora Pulla di Trifoglio insieme con Lerghetta. Si erpicherà poi per lungo, e per traverso, e si spianerà con Ruotolo in asciutto. Nel fosso, che sarà necessario fare in fondo a' Prati in qualunque maniera sieno fatti, cioè alla ripa di essi si dovranno piantar li Onizzi. Maggior spesa si fa sempre ne' Prati fatti alla Milanese per

 do-

dovèr condur la terra nel far le colle, e per altre fatture.

CAPITOLO XIII.

Del Radablare i Prati.

QUesta operazione di Radablare i Prati, così comunemente chiamata nei nostri paesi, è necessaria grandemente per ingrassare i medesimi, e renderli più abbondanti di fieno. Si fa nella maniera seguente: Prima si scoticano le ripe, e similmente anche il fondo del fosso, che è appresso il prato, ed indi si fanno certi vasetti, e piccioli canali, detti boccaroli, nel margine del prato, acciò dal fosso ricevano l' acqua, e la stendano per tutto il terreno del prato istesso. Allora si attacca alla collana d'un cavallo una corda, o catena, o altro simile da tutte due le parti, e dietro al cavallo si lega un fascetto di sarmenti, o d'altri legni, sicchè venga strascinato comodamente per terra. Quindi si

fa

fa andare il Cavallo nel fosso per il quale scorre l'acqua, e mentre egli si fa camminare nel fosso alcun bifolco scalzo va co' piedi sopra il fascetto, acciochè quello si trassini ben serrato contro il fondo; ed acciò il bifolco non cada, prenda la coda del cavallo per sostegno. Si potrebbe ancora in vece di questo legar sopra il fascetto una pietra pesante, che farà l'istesso effetto. Così per più volte si fa camminar il cavallo per una parte, e per l'altra. In tal guisa si solleva tutta la grassa radunata col tempo nel fosso, e per mezzo de' boccaroli vien deposta dall'acqua nel Prato qual giova molto ad ingrassarlo. Due volte all'anno si fa questa operazione. La prima volta nel principio di Novembre, e la seconda terminato, che sia l'Inverno; mentre le foglie degli alberi, ed altri strami si sono di nuovo raunati nei fossi. In fine si unisce insieme tutto il letame con un rastrello, e si porta poi insieme con gli al-

tri

tri in mucchj di grassa per darlo ai campi, dopo esser ben consumato.

CAPITOLO XIV.

Del piantare, ed allevare le Viti.

Contuttochè le regole di piantare, ed allevar le Viti quali sono di tanta necessità, ed utilità al pubblico siano già stabilite, e praticate da quelli, che vi attendono; non posso però pienamente disobbligarmi da notare alcune cose, che troppo giudico neccessarie a sapersi in tal proposito. Avanti che giunga l' Inverno in tempo asciutto si devono preparare li cavati in maniera di fossi arando tre volte, e levando la terra. Solamente la terra che si solleva nell' arare la quarta volta si lascia entro al cavato. La terra, che si troverà su la superfizie si ponga da parte per poterla poi porre di nuovo sopra dell' altra, quando si empirà nuovamente lo cavato intorno alla Vite già pian-

piantata; essendo questa più pingue, ed opportuna a star a cima. L'altezza di detti cavati deve essere di quattro sei in terreni più forti. La larghezza deve essere di un cavezzo.

Prima di questo però si deve aver fatta la scelta delle gocciate da piantarsi, nel far la quale si osservino li seguenti avvertimenti: cioè prima, che esse siano segnate avanti le Vendemie: che siano di Uve nere, e di buona qualità: che siano di quelle, che anno frutto: e che abbiano spessi, e vicini li nodi, che per conseguenza son più cariche di Uve. Non devono poi mai essere tolte appresso alla gamba, benchè pajano più belle. Nella Primavera poi in tempo asciutto si devono fare le banche nel cavato suddetto, le quali siano lontane due cavezzi l'una dall'altra, e la terra di esse deve uguagliare l'altro piano di terra a sponda del cavato. Acciò tutto questo si faccia speditamente, e con sicurezza sarà bene porvi i pali per dirittura.

Se

Se il terreno è giarrivo nel piantar le gocciette si potrà prender la regola di piantarne fino a diciotto per gamba, e se poi è polposo si deve attenere al numero di sole dodeci. Queste però in qualunque quantità siano si devono piantare a tre, al pari distanti, non più di quarte una per ogni parte. Se il terreno è giarrivo si fondino due quarte, e mezza, e se è polposo si fondino soltanto quarte due. Intorno alla gamba di esse gocciette piantate si serri ben contro la terra; e terminata la piantazione vi si ponga la legna bisognevole, e la terra tenuta a parte, e quel, che più importa la grassa spianando poi col resto della terra. Dopo ciò fatto si taglieranno le gocciette a terra, sicchè non si sporgano fuori lasciando sopra la terra un occhio solo. Fra l'anno si tengano ben nette da qualunque erba nociva, acciò da essa non restino soffocati i teneri germogli. Nell'anno venturo si terranno ben colturate, con smuover la terra diligentemente

con

con una picciola Zappa. Per tre anni si lascieran serpeggiare, e crescere a modo suo, soltantochè si tengano sempre nette: Nel terzo anno poi in Luna crescente, ed in dì di bel tempo si taglieranno dal piede al nodo presso terra, ponendovi per sostegno piccioli pali: Nell' anno venturo poi i tralci, che saranno cresciuti si potranno tirar a filo.

Volendosi poi far piantazione di rasoli, quali sono gocciette piantate, e cresciute per tre anni in un vivajo, che perciò sono più presti a dar frutto, ma che istessamente campan meno, che le gocciette piantate nel modo sopradetto, si osservino queste avvertenze. Primieramente, che non si piantino alberi di sorte alcuna. Secondo, che in potarli non vi si lascino capi più del suo dovere; poichè in tale proposito è pur troppo vero quel volgarè proverbio, col quale la Vite dice all' Agricoltore: Fammi povera, se vuoi che io ti faccia ricco. Gli stessi pali, che si pongono

intorno alle gambe della Vite per sostenerle devono essere troncati in guisa tale che sopravanzino soltanto la gamba mezzo cavezzo di lunghezza. Se si pongono i pali detti tiradori ai quali si legano i tralci, questi in attacarli a' pali non si devono strisciar troppo. Si tenga poi ben sgnolata frequentemente, e nettata al piede ancora col levare le radici superficiali. Se poi si desidera, che la Vite produca Uve per far Vino buono, e gagliardo non si deve usare intorno ad essa le colture in troppa quantità, tanto se esse vengano fatte con l' Aratro, quanto se si fanno con la Zappa. Solo si deve attendere a tenerla purgata dalle radici nocive. Se poi si vuole, che la Vite renda molti, e lunghi tralci, e più morbidi si colturi, e si ingrassi bene, ma il Vino sarà più debole, e men colorito.

CA-

CAPITOLO XV.

Del far i Vini.

IL primo, e principale avvertimento non mai abbastanza inculcato, poichè da molti è trascurato, è il lasciar ben maturare le Uve, che ben mature hanno umore più gustoso, e forte, dovechè all' opposto se si raccolgono acerbe, e poco mature producono un Vino puntivo, e rodente, poco o nulla gustoso al palato, e forse nocivo allo stomaco. Avanti però di raccoglier le Uve si devon nettar bene, e lavar con acqua chiara le Tine, e le Navazze, e tutti gli altri vasi vinarj; dopo di che ne' medesimi si porrà entro tant' acqua, che basti per intesarli perfettamente, acciò vengano riuniti i legni nelle fissure, e negli altri forami da' quali possa uscire il liquore, che esce dalle Uve. Se il bisogno lo portasse si doveran pure ricalcare i cerchj, e gli altri ferri, che tengono uniti essi vasi, anzi se stentassero a ristagnarsi i bu-

chi, e fiſſure gioverà far iſcaldare altra acqua, e bagnarli con quella, qual è più opportuna a tal biſogno. Quando poi ſi vedrà che tutti queſti recipienti ſono ben otturati allora ſi lavino bene, in guiſa tale, che l' acqua che gli ha lavati ſi vegga ad uſcire del tutto chiara.

Gran diligenza poi biſogna nel vindemiare. Per mille riguardi ſi dovrà far la raccolta in tempo aſciutto, anzi è ben aſpettare, che ſiaſi aſciugata la rugiada caduta dal Cielo. Che ſe ſi raccoglieſſero le Uve inumidite o da acqua, o da altro, queſto ſarebbe di non legger pregiudizio al Vino. Gioverà aſſai ancora il levare dai grappoli que' grani, che ſi vedono guaſti, che queſti han peſſimo umore, e contaminano anche il buon Vino. Uſate, che ſiano queſte diligenze ſi empiano le Tine delle Uve raccolte, e per tre, o quattro giorni ſi laſcino così entro ad eſpurgarſi, e ſvaporare. Allora poi ſi potranno frangere, o come ſi dice follare la prima volta,

e paſ-

e passati altri tre giorni, follar poi la seconda volta col proccurar di rompere bene tutti i grani a render facile, la qual cosa si pratica cavar fuori il mosto in buona parte, poichè così i grappoli stan più uniti, e più facilmente si pestano. Alcuni son di parere, che dopo la prima, e la seconda volta giovi follare anche la terza, la qual serve per meglio struccare dai grani allor finalmente ammolliti quell' umore ultimo più grasso, che conferisce al Vino color più nero. Siccome poi il Vino nel bollire solleva le gratte, così converrà frequentemente con qualche istrumento tenerle calcate, acciò non si asciughino, il che sarebbe cagione, che il Vino prendesse il puntino, ed il sapore acre. Questo si fa per lo meno quattro, o cinque volte al giorno, e quanto più spesso si fa, tanto il Vino riesce più amabile, e perfetto. Quando si vede per altro, che il Vino collo sminuire il bollore prende la calma, si cesserà a poco a poco di ricalcare. Dal sapore poi, e dal

co-

colore si vede se il Vino è fatto. Se per forte fosse torbido, gioverà cavarne fuori qualche parte, ritornandolo per un quarto d'ora in circa nella Tina, il qual servirà per chiarire anche il rimanente. Questo si potrà fare ancora se il Vino fosse fresco, poichè allora è segno, che ha deposte le gratte sul fondo, e che queste gl'impediscono il corso.

Volendosi poi imbotare il Vino, prima si laveranno bene i Vascelli, o Boti con Vino il quale si riporrà nuovamente su la Tina, acciò dalle gratte resti purificato. I primi tre, o quattro secchj, di Vino, che escono dalla Tina sono per lo più di Vin torbido, e perciò si rifonde nella Tina a purgarsi. La prima metà in circa del Vino, che si cava è sempre il più chiaro, e perciò sarà bene porlo in Vascello a parte, e così porre in altro Vascello l'altra seconda metà, che si cava, quale è sempre più torbido. Così si prosiegue a cavare il Vino delle altre Tine, e con la stessa

re-

gola si imbotta. Le Boti si hanno sempre da mantenere ripiene. E perchè il Vino col bollire si va purgando, e porta a cima una certa schiuma, la qual soprabbonda, ed in tal guisa viene a calar dentro il vaso; così devesi sempre serbare qualche picciolo vaso di Vino di libertà perchè con esso si anderan riempiendo le Boti. Questa attenzione si deve usare in tutto il Novembre. Il Vino poi di quella seconda metà, che era più torbido si dovrà cavar fuori del primo Vascello, e perlo in un altro, il che si farà avanti Natale, quello poi della prima metà più chiaro basterà mutarlo sul fin della Luna di Marzo.

Le gratte delle Tine dopo cavato il Vino si pongono sotto il Torchio, ed il Vino torchiato si pone sopra le gratte di una Tina lasciata addietro a tal fine, e dopo sei, o sette giorni ancorchè sia alquanto torbido si imbota, il quale per altro si muta prima di Natale, e ancora sul fin della Luna di Marzo.

CA-

CAPITOLO XVI.

Del fare il Moscato.

Le Uve dette Moscatelle essendo le prime a maturare, appunto per il lor delicato sapore sono le più danneggiate non solo da' rustici, e da' passaggieri, ma ancora da certi volatili, come sarebbono Vespe, Mosche, le quali a queste più volentieri si appigliano indotte dalla dolcezza di tal liquore. Chi però invigila sopra gli affari della campagna non deve aspettare fino alla generale Vindemia; poichè tutte le ritrovarebbe o guaste, o rubbate: benchè, chi potesse lasciarle maturare anche di più riuscirebbe migliore anche il Moscato. Egli è dunque necessario raccoglierle alquanto per tempo, quando incominciano a scusare nella loro maturità. Gran diligenza è poi necessaria tanto nello spicarle, quanto nel riporle nei recipienti o canestri; e la raccolta sia in tempo asciutto. Si devon mondare da tutti i grani guasti, poichè infet-

ta-

tarebbero anche gli altri. Raccolte che sono, prima si pongano in istanze a proposito suolate con mattoni, ma prima ben spazzate dalla polvere. Verso il fine di Dicembre si pongano in qualche Tinello, o altro recipiente capace, secondo la quantità dell'Uve. Indi si frangano bene, lasciandole nell'istesso luogo così per sei, o sette giorni dimenandole tre, o quattro volte. Allora poi si pongano sotto il Torchio, ed espresso fuori bene il mosto si riponga nell'istesso Tinello, lasciandolo ivi per sette, o otto giorni. Per tre, o quattro volte al giorno si dimeni poi con bastone forcuto entro a detto mosto, acciò non fermenti. Se è di color nero si lasci ben deponere, e poi si imbotti. Se poi è bianco con piccioli sacchi si coli, finchè si vede uscir chiara la goccia, ed allora si ponga in Botte. In Maggio poi in Luna vecchia, ed in giorno di bel tempo si mettano i Moscati, e secondo la qualità delle Uve riescono perfetti.

CAPITOLO XVII.

Del preservare i Vini acciò non si guastino.

PRimieramente chi ha incombenza sopra del Vino deve aver pratica, e buon palato in assaggiarli, specialmente in tempo Estivo; poichè nell' Inverno non vi è alcun pericolo. Tale osservazione si ha da fare quando la Primavera fa spuntare i germogli dalla terra, e dalle piante, massimamente quando germoglia la Vite, poichè allora il Vino prende circolazione, e moto. In fatti si vede, che allora quasi non potendosi più contenere entro la Botte si vede a gemere dalle più minute fissure, Se allora si usa negligenza in assaggiarlo, prende fermentazione, e suscita le particelle, che ha deposte, e così si contamina irremediabilmente. Tale effetto si può produrre anche in decorso dell' Estate massimamente quando s'ingagliardisce il calore, quando è commossa l'aria da' tuoni, ed altre intemperie, quando fioriscono le Uve, e quando

do incominciano a maturare. La regola di riconoscer se il Vino è incamminato a guastarsi, è quando assaggiato si accorge, che diviene più spiritoso del solito, o quando la canna, da cui si cava, soffia oltre l'usato, sicchè fa palpitare il lume. Si può ancora osservare col lasciar cader nella Botte una canna, la quale estratta se ha attaccati certi boccalini di aria dà segno, che il Vino si fermenta. Il rimedio è il cangiargli subito la Botte. Ciò fatto si prenderanno cinque, o sei Limoni verdi, ed in ciascheduno di essi si porranno sei, o sette Garofani, ed anche Cannella, ed insieme attaccati l'un sopra l'altro ad una picciola cordicciuola dal buco superiore della Botte si caleranno fino alla metà della Botte medesima ripiena, col attaccare la funicella al legno sopra, e poi bene otturarla. Se il Vino soltanto incominciava a guastarsi stanno al suo luogo, e lo risanano; ma se poi era già avvanzato troppo nella guastagione, vengono a cima, e non

vi è più rimedio. Per molte cause non so approvare il rimedio del Zolfo.

CAPITOLO XVIII.

Del levar la Muffa a' Vascelli.

PEr levar la Muffa a' Vascelli molti ingredienti son necessarj, del che io facendo esperimento ho ritrovato sortirne sicuro l'effetto. Questi ingredienti però riguardo alla lor quantità sono da compesarsi a proporzion del vaso dal quale si vuol levar tale odore. Supponiamo un Vascello di tenuta di brente venti, ed ecco la qualità, e la dose degli ingredienti: Si prenda Sale pesi uno, Pepe librette tre, quattro Sarmentelli, o Fascetti di Ginepro al che servirebbe bene anche Orengo, e scorza di Limone; ma il Ginepro, ed Orengo deve esser tridato minutamente. Due giorni poi avanti della Vindemia si farà bollire una Caldaja di acqua, che contenga almen brente tre, nella quale si porrà pure cenere stara due, lasciandola bollire

al-

almeno mezz' ora. Dopo si porranno nella Caldaja bollente ancora il Pepe, il Ginepro, e l' Orengo, e si lascieran bollire insieme un quarto d' ora, e poi si aggiungerà anche il Sale. Si aspetterà poi, che bolla almen mezzo quarto d' ora, ed allora levando dal fuoco essa Caldaja si verserà il tutto entro al Vascello, avvertendo di turarlo bene, acciò il calore, ed il fumo non esca fuori. Di tempo in tempo si farà poi ruotolare, acciò ogni parte resti imbevuta dell' entroposto liquore, il quale si lascierà fino il giorno seguente, sicchè sia ancor tiepida l'acqua quando si cava fuori. Allora il Vascello dopo essere stato grappato, scopato, e lavato si empirà di Uva ben pesta, la quale bollendo, resterà libero da esso odore. Altri rimedj da molti son praticati, ma al confronto d'ogn'altro questo ho conosciuto più espediente.

CA-

CAPITOLO XIX.

Del far Boschi.

STimo superfluo l'avvertire, che il luogo dove si vuol piantare un Bosco non deve essere di maggior prodotto di quello, che può ricavarsi dal Bosco medesimo, poichè tal massima Economica dovrebbe ognuno avere, che abbia incombenza sopra gli affari della Campagna. In primo luogo poi è da avvertirsi, che sempre di miglior riuscita è il Bosco piantato in luoghi umidi; poichè più facilmente, e più presto cresce il legname. Si vede in fatti, che alle rive de' fiumi gli alberi crescono prestamente, ed i rami, che da essi si tagliano son di maggior grossezza, che se fosser cresciuti in piante che stiano in luoghi aridi. Bisogna in oltre, che o il luogo sia riparato dal danneggiamento di animali, o se non è tale si deve munir di riparo; poichè altrimenti in vano si spenderebbe la fatica. Ciò posto, volendosi fare un Bosco di Quercie, o sia Rove-

veri devo farsi la scelta delle Ghiande per semenza, le quali per esser migliori hanno da essere ben mature, alquanto lunghe, rigate, e prodotte da piante liscie. Avanti l'Inverno poi si arerà il terreno nel quale si vogliono seminare, e nella seguente Primavera si ritornerà l'aratura col solcare minutamente. Allora si semineranno le ghiande, e dopo si erpicherà per ben coprirle. Nate, che siano si doveranno Zappare, ma tale operazione deve esser fatta in tempo asciutto, e nel farla si sradicheranno le erbe che nascono intorno, acciò non vengano a soffocare, ed opprimere i teneri germogli. Tal fattura di quando in quando, secondochè porta il bisogno dovrà essere ripetuta finchè si vegga, che le pianticelle dall'erbe non sono più in caso di essere sormontate. Così si lascino crescere, che col tempo il Bosco si formerà.

CA-

CAPITOLO XX.

Del piantare, ed allevare Onissi.

GLi Onissi bramano luoghi umidi, e particolarmente quei siti, che sono appresso le acque; poichè si vede, che in questi crescono in altezza, ed in grossezza, come anche nelle frondi in pochissimo tempo. Di più è necessario porli in tali luoghi acciocchè si abbia più in pronto l'acqua per irrigarli in caso che venissero per l'aridità ad averne bisogno, mentre specialmente sono ancor teneri. Il terreno nel quale ha da farsi il vivajo di dette piante deve essere prima profondamente vangato, ed ingrassato di buon sterco, e questo si farà in Autunno, ed allora parimenti si uguaglierà bene la terra smossa con Rastrelli. Nella seguente Primavera poi in tempo piuttosto umido, si ritornerà a vangare. Prima però deve esser raccolta la semenza da qualche pianta in fin di Settembre, la qual si raccoglie col por sotto

la

la pianta, che prodotte abbia que' grappoli nei quali il seme è rinchiuso, col porsotto, dissi, un ben largo lenzuolo, e col scuotere la pianta medesima con darsigli colpi con un maltello, o pietra da una persona salita fra i rami della pianta medesima. Nella primavera poi nel terreno preparato come sopra, si spargerà essa semenza, e si ricoprirà. Nell'anno seguente di Primavera pure, che i germogli saranno nati, e cresciuti circa l'altezza d'un palmo si trapianteranno in simil terreno in distanza di quattro dita l'uno dall'altro. In questa seconda piantata verranno poi in caso di essere trasportati alle rive de' fossi, o altri acquedotti, e qui cresceranno prestissimo con utilità non solo delle frondi, che si tagliano, e de' pali per sostenere le Viti; ma ancora del riparo, che fanno alle acque specialmente se sono rapide, acciò non guastino i terreni vicini.

CAPITOLO XXI.

Del tempo nel quale si devon tagliare i Legnami.

BIsogna prima distinguere i Legnami, ed il fine per il quale si tagliano. Altri sono quelli, che si tagliano per fabbrica, o come dicon da opera, altri son quelli, che si tagliano per abbrucciare, e secondo questa distinzione sono diversi anche i tempi nei quali si devon tagliare. Per i legnami da opera la regola è d' aspettare quel tempo nel quale sono più privi di umore; poichè esso fa, che più presto si guastino: onde la fissazione è che si aspetti il Mese di Genaro nel qual tempo l' umore si è tutto deposto nelle radici della pianta, ma di più è necessario aspettar anche la Luna vecchia, poichè effetto della Luna è, che nel crescere fa ascender il vigore, e nel calare fa che il vigore si fermi, e ritorni in certo modo a discendere. Perciò accade, che quando alcun arte-

artefice è premuroso di qualche opera, e non ha il comodo d'aspettare fino al tempo suddetto, prima di tagliare la pianta gli dà un taglio al piede col internarsi quasi alla metà, acciocchè da quella apertura si scarichi l'umore, che sta disperso, e così venga ad esser meno il pericolo di guastarsi il legno messo in opera. Non so però approvare giammai l'opinione di coloro, che dicono, che purchè il legno si tagli in Luna vecchia si può tagliare in qualunque stagione; poichè si vede, che tali legnami posti in opera dopo poco tempo formano delle fissure, e prendono il tarlo, ed in somma non riescono di quella durata, della quale sarebbero stati se si fosser tagliati in Luna vecchia di Genaro. Il vigore discende col venir dell'Inverno, e nel principio di Primavera si torna a riassumere.

Per i legnami poi, che son destinati a far fuoco, si fissa il tempo del principio d'Inverno, ma questo vale soltanto per le

Legne dolci; che per le Legne più dure, e forti, è meglio aspettare il fin di Febbraro. Per le Legne dolci si aspetti quel tempo nel quale sono cadute tutte le foglie dalle frondi, ed in Luna crescente; per le Legne forti poi, in Febbrajo si aspetti, che la Luna cali. Necessario è ancora, che i Legni da fuoco fatti in fascetti si lascino per qualche tempo sotto l'acqua, ed al sole acciò meglio si purghino. Nel tagliar poi ogni sorta di legname; si osservi di più, che il ferro sii ben affilato, che sia bel tempo, che non si taglino come si dice a scaglione, ma bensì viceversa; poichè non osservandosi tali regole il tronco dal quale il legname si taglia verrebbe a sentirne pregiudizio nel produrne dell' altro.

CA-

CAPITOLO XXII.

Del seminar Moroni, e del far Vivaj.

IMportantissimo è il trattar de' Moroni; mentre da una parte sono di grandissima utilità in ogni paese, e massimamente nel nostro per il gran commercio, che per cagion di essi si esercita, e dall' altra grande è il bisogno di fissare le vere regole di piantarli, ed allevarli, come ancora di risanarli, quando fossero guasti. Per fare i Vivaj i quali sono una quantità di queste tenere piante fatte nascere, e lasciate crescere insieme per farne poi il trasporto dove fa di bisogno, convien prima far la scelta dei semi, che a questo son necessarj. Al tempo dunque nel quale dette piante producono il loro frutto, aspettando che sia ben maturo si faccia raccolta di esso. Nel far questa, si osservi che la pianta da cui proviene sia di foglia Doppia, Spagnuola, o Moscatella, che il frutto sia grosso, e bianco. Deve esser pre-

para-

parato il terreno destinato a farvi il Vivajo, cioè deve esser ben letamato con sterco minuto, e vangato. In esso luogo così disposto si seminano i frutti del Morone intieri, e molli. Come altrove si è accennato, meglio è sempre seminar il frutto, che la semenza cavata fuori dal frutto istesso; poichè fuori di esso nel seccare divien selvatica, e ruida, dovechè lasciata nel nicchio del proprio frutto conserva ogni buon umore, e dimestichezza, e di queste buone qualità investisce il germoglio, che da essa vien prodotto. Si vede per esperienza, che la foglia per estratta dalle pianticelle seminate in tal maniera contuttochè ancormò selvatica riesce, e nell' apparenza, e nella bontà eguale a quela delle altre piante innestata. Tale seminazione si ha da fare in Giugno, in tempo che il terren possa correre. Ben è vero, che seminandosi il frutto intiero, il qual contiene molti semi, quali tutti vengono a produrre il prorio germoglio si vedran

dran nascere molte pianticelle in un sol luogo ammucchiate, ma il prudente Agricoltore dovrà riserbare soltanto quella, che scopre più alta, ed infiancata, qual sarà la migliore, e così con tutta destrezza, e diligenza acciò questa non venga offesa estirperà le altre del picciol cespuglio.

Quando per altro si voglia formar il Vivajo col seminar non il frutto intiero, ma far fuori la semenza, e seminarla secca, prima devonsi raccogliere i frutti, che abbia le suddette qualità, e questi si porranno in un Sojo, o altro vaso per lasciagrli entro alcuni giorni a fermentare. Dopo di che si farà uscir fuori il seme col stropicciarli bene con le mani, posta entro dell' acqua; la quale pianpiano vuotando fuori del vaso le semenze resteranno nel fondo. Si porta poi a seccare, e dopo si chiude in una carta ferma, e si colloca in luogo dove sia sicura dalle formiche, ed altri animaletti sino al tempo di seminarla. Il luogo dove si ha da seminare per poi far

lo

lo Vivajo ha da esser vangato profondamente prima dell' Inverno, ed al fine di Maggio sia rivangato coll' ugualiare alquanto anche il terreno. In questo si sparga la semenza de' Moroni mista con sabbia minuta, ma dopo si ritorni col rastrello per coprirla, ed uguagliare la terra. Tale operazione sta ben fatta in tempo alquanto umido. Si attenda poi diligentemente, a nettar con picciola zappa esso terreno dalle erbe, che vi nascono nel corso dell' anno, acciocchè queste non adombrino, ed opprimano i teneri germogli.

Nell' anno venturo poi avanti l' Inverno, e similmente anche nella Primavera si prepari altro terreno vangato, ingrassato, e disposto come di sopra ho dimostrato, e quando ben sia all' ordine si trappiantino i Moroncini. Con un badile diligentemente per non offenderle si strappano le piantelline, e vi si leva la punta della radice. In tanto si prepara in questo secondo luogo fatto un solchetto dell' altezza di quattro

di-

dità, ed in questo in lontananza di una quarta l'un dall'altro si piantano ricoprendo bene le radici con terra. Così si continuerà da una fila, ad un'altra finchè si avran Moroncini da trapiantare. Piantati, che siano questa seconda volta si uguaglieranno tutti nell'altezza, e se si terranno ben sgombrati non solo dall'erbe, ma ancora dai piccioli butti, che fanno al piede cresceranno a segno di essere poi trappiantati in altro Vivajo.

Mentre i Moroncini crescono in luogo suddetto si prepari all'ordine altro luogo, per trappiantarveli l'ultima volta. La preparazione di questo terzo luogo deve esser di maggiore attenzione tanto per la maggiore estensione, che deve avere, mentre deve esser grande quattro volte di più di quello, che era il primo, quanto per le fatture, e spese, che devon farsi dovendo questo esser quel luogo, nel quale i Moroncini han da stare finchè sono in caso di essere poi trappiantati in fi-

le nei campi. Vangatosi anche più profondamente il terreno avanti Inverno di questo terzo luogo, e ben ingrassato con letame, in Primavera di nuovo si tornerà a vangare con maggior profondità, in tempo per altro piutosto asciutto, tanto che possa correre. Allora si tirerà un filo ben forte a lungo per dirittura, sotto del quale si farà un picciol fosso alto per lo men quarte due, ed in fondo di questo si spargerà buon lettame, e così dopo questo si faran gli altri fossi come vi sarà il bisogno coprendo il letame con un poco di terra. Essi fossi devono essere in distanza tale, che i Moroni in questi piantati devono essere lontani un braccio per ogni verso l' uno dall' altro, ma non già al pari quel di una fila con quel dell' altra; ma bensì uno corrispondente alli spazj dell' altra fila cioè come si dice a mandola. Estirpati poi li Moroni dal secondo Vivajo si troncheranno alquanto le cime delle loro radici, e così si pianteranno coll' uguagliargli sopra

il

il terreno tagliandoli in guisa, che non sopravvanzino. Per saper però dove sono piantati riuscirà ficcar nella terra quella parte medesima, che si è tagliata appresso al restante unito alle radici. Tal volta avviene, che questa verghetta medesima, benchè senza radici va formando anch' essa le sue radici, e se torna bene si ripianta. Si attenda poi con tutta diligenza, ed attenzione a tenerli colturati, ed a tagliargli tutti i ramoscelli, che nascono intorno, acciò il vigore non si disperda, e si ritardi da farli crescere. L'altezza, che devono avere prima di estirparli, e poi piantarli nei campi a file per farli crescere in piante deve essere all' incirca braccia tre di agrimensura, e non più alti; che se di più venissero a crescere l'anno venturo di Primavera si taglieranno a detta misura. Se si terranno ben custoditi, e colturati in tre, o quattro anni cresceranno tanto in grossezza come in lunghezza competente per trapiantarli nei campi, e riusciranno a maraviglia.

CAPITOLO XXIII.

Regole da osservarsi per comperare Moroncelli da piantare da chi non ha Vivajo.

POichè non tutti coloro, che han bisogno di Moroncelli da piantare, possono formare il Vivajo dal quale si levino da farne la piantazione; così ho stimato bene prescrivere alcune regole, che devon tenersi nel farne la provisione da chi li vende. La prima osservazione da farsi è di saper il numero de' Moroncelli, che abbisognano a farne la piantazione, acciochè non siano nè più nè meno del bisogno. Tal provisione poi si faccia per tempo, ma non troppo acciochè li Moroncelli estirpati non vengano a patir detrimento. Si osservi in secondo luogo che il terreno dal quale si estirpano li Moroni sia di qualità confacente al terreno nel quale si hanno da ripiantare; poichè se per esempio il terren del Vivajo fosse polposo, pingue, e forte, e li Moroni da esso levati si volesse-

sero trasportare in terreno giarrivo, sassoso e debole; non riuscirebbero in crescere, in quella guisa, che se un giovine fosse allevato in casa dove abbia avuto buoni cibi, letti, vesti, ed altri comodi, e lo stesso fosse ridotto ad altro stato di essere mal pasciuto, mal vestito, e poco comodo in vece di approfittare in grandezza, e corporatura piuttosto verrebbe a deteriorare. Piuttosto si procuri di scegliere i Moroni in Vivajo di terreni giarrivi, e sassosi, che questi trasportati, o in terreno migliore, o in eguale sempre riusciranno. Quanto alle qualità dei Moroni, essi devono esser teneri, e non mai troppo duri. Di più si avverta, che abbiano competente grossezza, e siano di scorza liscia non gropposa, o lacera. L'altezza già ho detto, che deve essere di braccia tre in circa: poichè il nuovo umor, che raccolgono nel terreno, nel quale son trappiantati non deve durar troppo fatica in ascendere a più altezza, altrimenti si fermarebbe più al

bas-

basso con pregiudizio del crescimento. Queste osservazioni si facciano con diligenza, e postochè il terreno sia di buona, e confacente qualità, i Moroni riusciranno con utile, ed onore di chi ne ha fatta la piantazione.

CAPITOLO XXIV.

Del piantar Moroni.

FAtta la provisione de' Moroni da piantare, o col prenderli dal Vivajo, o col comperarli in Autunno, o sia avanti l'Inverno si faranno le buche, o fosse per lasciar cuocere, e perfezionar la terra. La larghezza di esse fosse deve essere d'un cavezzo per ogni parte. Per la profondità poi si prenderà regola dalla qualità del terreno; poichè se esso sarà giarrivo, e sassoso dovrà essere per lo meno di quarte sei, e se all'opposto sarà forte basterà, che sia di quarte cinque. Se i Moroni si vogliono piantare a filo, e che siano in quantità considerabile converrà

rà prendere la misura, e dirittura con legni, acciocchè si faccia, che da una parte le buche sieno in ugual distanza l'una dall' altra; e dall'altra parte, siano ben filate. Scavando la terra si lascierà da parte la prima, che vien cavata, e l'ultima si lascierà sul fondo. La grassa intanto si ha da preparare, e per risparmiare la grossa spesa, che far si dovrebbe in comperarla si potrà scoticare la terra dietro alle siepi intorno alle ripe, ed ai fossi, e le balze scavate lasciate cuocere in montone nell' inverno suppliranno al difetto della grassa; affinchè il calcinaccio di muraglie diroccate possa servire a tal fine. Alla ventura Primavera si pianteranno i Moroni, ai quali con ferro ben tagliente si leveranno quelle radici, che sono offese, ed ancora quelle grosse, che fossero d'impedimento a lasciarli sedar bene sulla terra. Se mai nella foppa nella quale deve piantarsi il Morone si fosse adunata l'acqua, come accade bene spesso in terreni littosi, gezzosi, prima di ogni al-

altra cosa bisognerà gettar sul fondo di essa sabbia grossa dopo aver cavata fuori l'acqua, ed allora continuare col por sopra la sabbia un suolo di terra della più asciutta. Se poi la foppa fosse asciutta preparando prima smossa la terra, che sta sul fondo si forma come un letto in colmo, sopra del quale si adattano le radici della pianticella, ed intorno a quella si getta della terra ben spolverizzata. Si osservi poi, che le radici siino ben distese, e separate tra di loro. Quando esse radici sono ben coperte si faccia alquanto crollare la pianta, acciò con le dette radici non resti troppo carica e fitta. Si pongano intorno finalmente in debita quantità sarmentelli o fascetti d'altre legne minute, e sopra questi si porrà la terra prima scavata la quale, come si era posta in disparte, e finalmente soppraponendo ancora le balze ed altra terra più grassa a questo fine radunata, col rimanente della terra si coprirà. In tal guisa piantati i Moroni si stia certo, che ave-

che averanno ogni buon crescimento, e corrisponderan col prodotto alle fatiche.

CAPITOLO XXV.

Del Piantar Moroni dove son morti altri.

SI vede per esperienza costante, che i Moroni piantati in luogo dove altra pianta è morta, non possono almen lungo tempo sussistere; poichè la pianta estinta lasciando il terreno infetto ed ammorbato le radici della pianta novella presto contraggono l'istessa infezione, e comunicandola al tronco, ed ai rami finalmente anch'essa si estingue. Molti hanno provato allargare, profondare, e rivolgere il terreno; ma nulla ostante loro non è riuscito. Altri han lasciata esposta la terra infetta al Sole, ai geli, alle pioggie, e ad altre intemperie, ma il tutto han tentato indarno. Vi furon per sino di quelli, che per non rompere l'ordine delle file han trasportato altro terreno sanissimo ed alieno da ogni corruzione; ma piantatovi il Mo-

rone dopo di aver ſteſe le radici nel buon terreno, finalmente qualch' una di eſſe arrivata all' altro terreno contaminato dall' altro Morone eſtinto ha colto da quello qualche malefico umore, ed in breve ſi è eſtinto. Ad onta dunque di ogni praticato rimedio, a diſpetto di ogni uſato preſervativo l' eſperienza più volte tentata mi inſegna, che dove ſon morti altri Moroni ſpecialmente per male epidemico è del tutto vana la ſpeſa in volerne piantar altri novelli, e che intorno a queſti ſi uſa indarno ogni diligenza e fatica. L' Agricoltore adunque quando voglia riparar al danno de' Moroni eſtinti non può far altro, che volger il ſuo penſiero a piantarne altrove.

CA-

CAPITOLO XXVI.

Dell' Inneſtar Moroni.

INneſtare, o ſia inſerire è un prendere una parte di pianta inneſtata, e con il ſuo vigore aggiungerla ad altra pianta ſelvatica acciocchè l' umore aſcendente quando arriva al luogo dell' inſerto cangi quaſi natura col laſciar la ſelvatichezza, ed inveſtire per dir così una certa domeſtichezza di legno, frutto, e foglie. Queſta operazione di inſerire in quattro modi ſi può eſeguire; cioè a cannello, o ſia a ſpoletto, ad occhio, o ſia a ruſca, a corona, ed a chignolo. L' inneſtare a cannello ſi fa in queſto modo: Si preparano prima alcune verghe, o ſia vettole tagliate nel tempo, che ſono ben in vigore dalla pianta inneſtata di quella qualità di foglia la qual ſi vuole, che creſca ſopra la pianta ſelvatica, che ſi vuole inſerire. Queſte verghe tagliate ſe foſſe biſogno di conſervarle per qualche breve tempo per aſpettare, che

sia ben disposta la pianta da inserirsi si porranno in qualche luogo umido, e freddo e del tutto riparato dal Sole e dal calore, e di più si copriran bene con sabbia minuta acciò frattanto non vengano ad inaridire. Di poi in Luna crescente, ed in tempo quieto e non piovoso si taglieranno le verghe, o vettole della pianta selvatica all' altezza di sei dita in cerca. Allora poi si prende la verga inserta di grossezza corrispondente alla salvatica, e svellendo prima per più facilità un poco di rusca in cima ad essa si torcerà diligentemente con mano che abbraccia strettamente la rusca medesima, e si proccurerà con colpi frequenti di far staccare la rusca dal legno. Staccata, che sia si taglieranno i cannelli di altezza d'un pollice, e questi devono esser sani, non creppi coll' occhio anch' esso sano, e bello, non offeso nè piangente. Svelta poi ancora la rusca della verga selvatica in quattro, o cinque, o anche più parti si prenderà uno di essi cannelli, e sop-

pra-

prapponendolo al legno selvatico già scorzato si rinserrerà sopra quello finchè non è più in caso di andar avanti senza crepare. La rusca però selvatica deve abbracciare in guisa tale il cannello, che l'umore, che continuerà a tramandarsi dal tronco deve passare da essa ad investirlo senza essere nè impedito per la strettezza, nè sparso per le fissure, e per troppa larghezza.

L'inserire ad occhio si fa in questa maniera: Preparati gli inserti come sopra si taglia il selvatico all'altezza suddetta, ma facendo solo un taglio per lungo nel tronco medesimo quanto può capire la rusca coll'occhio domestico. Indi si apre detto selvatico da una parte, e dall'altra del taglio fatto, e in questa apertura si intromette l'occhio domestico con la sua parte competente di rusca, osservando a farla ben commettere, ed abbracciare dalla selvatica. Ciò fatto acciò non venga ad aprirsi, e spargersi poi il vigore si legarà strettamente tanto di sotto all'occhio

co-

come di ſopra con funicelle di ruſca, e così l'occhio butterà, e farà creſcere il ramoſcello domeſtico.

Per inneſtare a corona è biſogno, che le piante ſieno maggiormente in vigore perchè dovendoſi far queſta operazione in tronchi più groſſi, e di ſcorza più forte, fa di biſogno, che eſſa ſia più vigoroſa. Troncati li rami al baſſo ſi prepara la vettola domeſtica con tagliarla in pezzetti con quattro occhj per cadauno, e col far ſotto l'ultimo di eſſi occhj come una tacca, e ſotto della medeſima levar la ruſca, ed in buona parte anche il legno ſteſſo con ferro ben tagliente. Allora ſi prepara un iſtrumento di legno lungo in cerca una quarta, e mezza e groſſo un pollice, il quale ſi va aſſottigliando a poco a poco con aver al di dentro qualche conveſſità, ed al di fuori qualche rotondità per far il buco ben adattato. Queſto ſi ficca poi a forza ma deſtramente trà la ruſca, ed il legno del tronco ſelvatico col far andar la ſua rotondità

dità verso la rusca e la convessità verso il legno, sicchè vi resti un buco proporzionato alla grossezza della goccietta, o sia inserto. Levato quest'istrumento subito vi si pone il domestico col intromettterlo bene sinchè la tacca in esso fatta arrivi in uguaglianza col legno, e che la rusca domestica vada ben commessa con la selvatica. Posti in tal maniera all'intorno del tronco gli inserti in quella quantità, che esso possa portare si impiastrano poi di terra creta ben impastata. Anzi dopo si prendono dei ruscotti, e con questi si fascia il tronco all'intorno di esso legati, ma in guisa, che gli occhj delli inserti restino ad uguale altezza con i ruscotti istessi. Entro di questo spazio poi si getta del sabione, o terra giarriva ben asciutta.

Quasi simile è l'inserire a chignolo. Solo in questo vi è diversità, che troncati i rami in vece di porre gli inserti all'intorno tra la rusca ed il legno, nell'inserire a chignolo si fende il tronco tanto nel

le-

legno come nella scorza, ed in questa fessura si pone l'inserto fatto in guisa di chignolo, e questo si fa penetrare in detta fessura finchè la rusca domestica vada ad unirsi, e commettersi bene con la selvatica, e possa da quella ricever il vigore.

Quando le vettole, o verghe del Morone sono tenere, e ben disposte si inseriscano sempre i Moroni a cannello, o sia a spoletto sciegliendo nel tronco quattro, cinque, o al più sei vettole da farvi l'operazione. Quando poi le selvatiche fossero in grossezza maggiore delle domestiche si userà l'inserire ad occhio; ma se la pianta avesse la testa grossa, meglio sarà levarla, ed inserir poi a corona. Ad ogni modo questa operazione di inserire sta ben fatta l'anno dopo, che si sono piantati i Moroni. Molti costumano inserire le Salici d'innesti domestici volgarmente detto a stropere su' tronchi alti brazza due, ed anche più, dicendo li Contadini essere più facile all' innesto il ricevere l'umore del selvatico

tron-

tronco liſcio, ed alto, che l'inſerire al baſſo ſul tronco di ruvida e dura ſcorza; Queſta opinione per me non l'approvo, per le qui notate ragioni. Prima perchè eſſendo il tronco alto non può l'umor vegetativo sì preſto preſtare il vigore all'inneſto domeſtico. L'altra ſi è perchè appunto per tal motivo le piante delle ſtropere (così dette) per il più vanno a male in pochiſſimi anni; e però conſiglio per eſperienza inſerire al baſſo più, che ſi può, atteſo, che l'umore è ſempre più pronto al baſſo, che ad aſcendere all'alto, e per conſeguenza le piante conſervanſi più lungo tempo.

CAPITOLO XXVII.

Delle Operazioni, che si fanno intorno a' Moroni già innestati.

SE le vettole de' Moroni innestate avessero prodotto alcuni ramuscelli sotto l' inserto, la qual cosa per lo più accade, questi tutti si levaranno, acciò tutto il vigore vada ad alimentare l' inserto medesimo, altrimenti assorbendolo essi ramoscelli selvatici sarebbero di grave pregiudizio. Se pure le vettole innestate non avessero prodotti altri ramoscelli sopra l' inserto, queste si tagliano all' altezza di quarte tre; ma si osservi, che se molte si fossero innestate per provisione si lascino solo due o al più tre, che queste bastano per formar una pianta perfetta mentrecchè se si lasciassero in maggior numero sarebbero e superflue, e di grande impedimento quando fossero cresciute in rami grossi, per i quali troppo spessi difficilmente si transita, ad

accattare la foglia. D'ordinario poi le vettole domestiche hanno prodotti i suoi teneri ramoscelli, e questi dopo esser stata tagliata la vettola loro madre all'altezza suddetta, ancor essi si tronchino sulla cima acciò altri figli producano, e meglio si infianchino. Quando poi non vi sia gran bisogno di foglia le pianticelle di fresco inserite non si spoglino di essa foglia per sette, o otto anni, e si lascino crescere a loro talento, che sempre riusciranno di più felice accrescimento.

Tre altre operazioni si devono fare ai Moroni dopo delle già dette. La prima consiste in sgruppare di quando in quando mentre crescono le piante, e recidere quei membri secchi, che, o nel detraer la foglia, o per altra cagione si fosser fatti, come ancora in troncare le vettole verdi a dovere, e rarefarle acciò abbiano le loro poste, ed acciocchè non sieno troppo dense ed insieme tenerle ben unite, ed ordinate. La seconda consiste in quelle piante,

che hanno venticinque, o trenta anni le quali sono di molta forza, ed accrescimento, ed in queste si devono sgruppare, e tagliar quelli rami, che si portano fuori dell' ordine, tagliando il vecchio, e lasciando il novello. Si osservi però sempre, che li esecutori di questa operazione abbiano i ferri ben taglienti, e nell' istesso tempo attendano a non guastar i rami maggiori, e neppure il nodo delli medesimi; poichè ogni picciola lesione porta gran detrimento. La terza operazione si fa in quelle piante vecchie, che si conoscono guaste nei rami per toglierle indietro, e fargli produrre germogli novelli, e più sani. Quando si conosca questo diffetto nelle piante subito si tronchino i rami sul vivo cioè dove si scopre, che più non hanno del guasto, e da questi tronchi pulluleranno poi altre vettole e cresceranno anch' esse in rami, i quali da una parte produranno foglia in maggior abbondanza de' primi; e dall' altra saranno più consistenti, e meno

pe-

pericolosi per quelle persone, che hanno da posarsi sopra di quelle in occasione di raccoglier la foglia.

CAPITOLO XXVIII.

Del Risanar li Moroni dal male Epidemico.

AVendo fin ora trattato del piantare, ed allevare i Moroni quando essi sieno sani; mi convien ora parlare del risanare i medesimi quando siano infermi. Contuttochè sieno molte le infermità, che esse piante possono contraere, io però parlo qui solamente del male epidemico, che ne' nostri paesi, e nei circonvicini fa tali stragi, che alle volte estingue le file intiere di essi Moroni. Alcuni per oviare a tale disordine han fatto l'esperimento di salassarli, cioè di tagliarne la scorza, e far uscir l'acqua, ed il vigore, ma fu fatta del tutto in vano cotesta prova. A me, che mai non ho cessato di tentar pratici esperimenti per beneficare l'agricoltura di

do-

documenti, è riuscito di ritrovare il sicuro rimedio da questo mal contagioso. Viddi un giorno nel mezzo ad una fila, un Moroncello di otto anni, con gli altri da me piantato, che a confronto dell'altre piante tutte di foglia verde, e bella, aveva un ramuscello di foglia gialluccia, e smorta. Ciò fu in Settembre, nella qual stagione nè per il caldo eccessivo, nè per le brine cadenti poteva giudicarsi esser seguito tale effetto. Argomentai dunque con ragione, che quella pianticella fosse infetta di epidemia. Pensando, e ripensando al riparo, finalmente presi determinazione di far questo esperimento: feci troncarne i rami nella ventura Primavera più di due quarte al di sotto dove eran stati inseriti, e subito li feci inserire a corona con innesti di foglia doppia Spagnuola, diversa affatto da quella, della quale da prima erano stati innestati. Nell'anno venente considerai, che gli inserti posti da quella parte, dalla quale si era veduto il ramoscel-

ſcello di foglia gialla erano deboli, e gli altri, che eran dalla parte oppoſta erano forti, belli, alti, e vigoroſi. Allor giudicai, che la prima parte della pianta aveva contratta l'etiſia, e che per ora in tutta la mole il mal non ſi era diffuſo. Perciò preſi partito di farne come la notomia. Dalla parte infetta feci ſcannare la ſcorza, ed il legno, concavandolo tanto in addentro, che la ſcorza grondava latte, e così laſciai la pianta aſpettando l'eſito di tale operazione. Il fatto è che a poco a poco tornò a formarſi il legno, e la ſcorza empiendoſi ogni concavità, e rimarginandoſi ogni cicatrice, ſicchè ora non ne rimane più veſtigio alcuno. Non vi è poi in detta fila altra pianta più bella, vegeta, e robuſta quanto queſta nella quale ho fatta la ſopranotata operazione. Ho poi continuato a farne l'eſperimento in altre piante, ed in tutte l'eſito è riuſcito feliciſſimo; ſicchè mi ha moſſo a porlo in pubblico acciò ciaſcuno poſſa prevalerſene.

Quan-

Quanto *poi alla* causa dalla quale viene originato *detto* male, dopo aver molto riflesso, e *filosofato* sopra tal punto son di parere, che l'effetto epidemico possa provenire sol dalla terra. Si vede, per esperienza, che alle volte questa madre comune de' vegetabili, considerata in quel tal sito, dove si trova ad essere di qualità, e di natura diversa da quella d'altri luoghi, talvolta non gradisce quella tal sorte d'inserti non avendo forse in se umore omogeneo d'alimentarli, e perciò gli lascia contaminare, e perire, e gli ributta da se. All'opposto se in tal terreno vi sarà qualche pianta innestata di foglia di qualità diversa, sarà più bramata, e confacevole alla sua natura, e perciò ben nudriti saranno i germogli di essi senza pericolo di esser infetti. A tale oggetto ho sperimentato pure d'inserire alcuna pianta con innesti di due qualità, ed ho ritrovato, che nell'Autunno gli inserti di una qualità, sono ingialliti presto, e gli altri sono rimasti

an-

ancormò verdeggianti. Ecco dunque, che quei primi non sono graditi, e bramati dalla natura di quel terreno. Si osserva pure, che le piante innestate di foglia della medesima qualità hanno questa diversità, che le une hanno la foglia simile a quella delle piante dalle quali si è levato l'innesto, e le altre la producono affatto dissimile, perchè non sono nudrite dall'istesso terreno. Chiara prova di ciò si vede ancora nei seminati. Se in un campo si semini la tal specie di grano in quel primo anno d'ordinario fa bene, se poi si continua anche l'anno vegnente coll'istessa specie ancormò fa bene, ma non come prima, ma poi quanto più si prosiegue negli anni avvenire sempre peggiora, e si sminuisce il raccolto; poichè il terren di quel campo è sazio di quel tal genere, e prendendolo quasi a nausea più non gli somministra il necessario alimento. Pongasi poi, che in esso si semini altro grano, che subito questo è ben nodrito, e cresce in ab-

bondante raccolta. In quella guisa appunto, che (se pur mi è lecito paragonare le inclinazioni ragionevoli alle vegetabili) quando un marito ha conversato per molti anni colla propria consorte, benchè da prima amata, col lungo andare, di quella sazio, e svogliato ne desidera un altra. Così ancora il terreno, e le piante dopo d' aver sofferto, ed alimentato col suo vigore alcun innesto per molto tempo, finalmente si stancano, e li ripudiano col lasciarli languire. Chi dunque vuol riparare a tal danno, stia bene in osservazione se in Autunno vede a giallire la foglia di qualche ramoscello delle sue piante, e se lo vede sia sollecito a prenderla indietro col taglio, ed inserire in quei rami tutti altra foglia diversa dalla prima, che così perduta ogni avversion, che possa avergli la terra, restarà la pianta ringiovinita, sana, robusta, e fertile.

CA-

CAPITOLO XXIX.

De' Moroni, che periscono per il guasto delle radici.

REsta per ultimo da avvertire, che contuttochè il male epidemico faccia la maggior strage de' Moroni non è però quello il solo che li faccia perire. Accade alle volte se ben non si osserva, che estratti i Moroncelli dal Vivajo hanno contratta in quello qualche guastagione nelle radici, e con questa piantati di man in mano, che van crescendo si diffonde il guasto in tutta la pianta, e così convien, che si estingua. Ancorchè non siino allora guasti accade ben spesso, che piantati in terreno troppo frigido, gezzivo, ed acquoso vengon da quello contaminati, e periscono. Se però il Morone non è ancor piantato; e si conosce queste male qualità nel terreno, il riparo è por nelle buche sabbia grossa, e calcinaccio, e tenerlo ben a cima con le radici; se poi il

Morone fosse già piantato in tal terreno, e da quello avesse contratta la guastagione, non vi è altro rimedio, che subito, che si scuopre gialla la foglia di qualche ramo estirparlo prima, che tutte le radicici vengano infette. Estirpata poi quella pianta si farà una fossa larga quanto si scopre, che siano arrivate le radici, e questa si lascia svaporare un anno intiero e si conduca detta terra altrove. Volendone poi piantar ivi un altro si porrà in detta fossa tanta calcina, che basti a coprirla spruzzata d' acqua, e frammischiata con terra, ed il giorno seguente si volgerà finchè in otto, o dieci giorni divenga ben cotta, e polverizzata. Postavi poi altra terra si pianterà il Morone, che sarà poi sempre sicuro dal guasto.

FINE DELLA PRIMA PARTE.

TRAT-

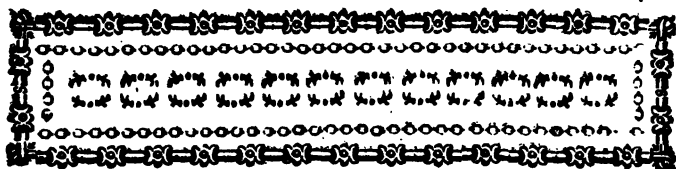
TRATTATO
DE' BIGATTI.
PARTE SECONDA.

PREFAZIONE.

Difettiva, ed imperfetta ſtimerei l' opra mia, ſe dopo aver propoſte le regole principali di Agricoltura, che tanto è neceſſaria per il comune ſoſtentamento, tralaſciaſſi poi di aggiungervi il trattato dei Bigatti, i quali a' noſtri tempi ſon quelli, che più fanno fiorire il commercio, e che tengono in eſercizio quaſi la metà degli abitanti del noſtro paeſe, il quale, appunto per cagion d' eſſi, come ciaſcun può conoſcere, tanto è migliorato da quel ch' egli era prima, che a queſti ſi attendeſſe. Trattandoſi di abbondante, o di ſcarſa raccolta delle Galette, ſtimarono alcuni, che tutto l' eſito dipendeſſe dalla fortuna, o proſpera, o avverſa; mentrecchè talvolta ad onta delle praticate attenzioni, e diligenze in ben farli naſcere nudrirli, e cuſtodirli hanno fato una ſcarſa raccolta, e da ciò ſtoltamente deducono la conſeguenza, che intorno a queſto è vano ogni avvertimento, che poſſa darſi, e che ſu-

superfluo è il praticare qualunque regola, che venga assegnata. So per dir il vero, che l'esito di tale affare dipende talvolta dal caso, e dalla sorte; ma so ancora, che se è infelice che esso deriva pur troppo dalla incuria, ed ignoranza di chi vi attende. Si può paragonar tale affare al giuoco delle carte. Due cose son necessarie per vincere: cioè la fortuna, che mandi le carte buone in mano del giuocatore, e la scienza, e pratica dello stesso per ben a tempo abbassarle. Tanto sono poi egualmente necessarj questi due requisiti, che niun di essi senza dell'altro può mai dar la vittoria; mentrechè nulla giovarebbero al giuocatore le regole, se le carte non fossero buone; siccome nulla giovarebbero le buone carte, se il giuocator non sapesse a luogo e tempo avvanzarle. L'istesso accade nei Bigatti. Necessaria è ugualmente la sorte in incontrar le stagioni, i giorni, ed altri incontri buoni, e confacenti per mettere, nascere, crescere, mutarsi, ascendere, e lavorar i Bigatti, come è necessaria l'attenzione, e

la

la diligenza di chi vi attende per maneggiare, esporre, custodire, ed alimentare cotesti animaletti. E siccome sarebbe del tutto inutile la fatica, e l'attenzione di chi li tiene, quando la fortuna non secondasse le di lui premure; così del tutto vana sarebbe la buona sorte quando la diligenza non la coadjuvasse. Ora io non intendo già di prescriver le regole di schivare li mali incontri della fortuna, che dipendendo questi dalla suprema disposizione, da noi non si possono prevedere, e non prevedute non si possono schivare; ma procuro di dar gli avvertimenti di operare, posto che la sorte sia seconda, e propizia, e di riparare a' danni della sorte medesima avversa, quando questi siano reparabili. Attenda dunque il benigno Lettore anche a ciò, che son per scrivere in questa seconda parte, e si persuada, che anche trattandosi de' Bigatti, io non son per fare il Filosofo, o il Naturalista; ma son per esporre sinceramente quel, che la lunga pratica, e la ripettuta esperienza mi ha insegnato.

CAPITOLO I.

Della scelta delle Galette per far la semenza.

LA prima ispezione per aver buoni Bigatti consiste nel far la scelta delle Galette per far la semenza. Le Galette sono di diverse sorti, e non tutte sono egualmente buone per semenza. Alcune ci sono, che diconsi Calabresi, e son di grossezza maggior dell' altre, di color giallicio, e di figura alquanto rotonda, e da esse nascono i Bigatti di maggior corporatura. Queste sono di maggior utilità per chi le vende, ma non tanto per chi le fa filare; poichè danno la seta più ruvida. Altre poi si chiamano Spagnuoline, o come altri vogliono Vigievenasche, e queste sono di qualità non buone al confronto dell' altre, e perciò son rifiutate da tutti. Altre finalmente vi sono, che si di-

con Spagnuole, le quali son di mole non tanto grossa, come le Calabresi, ma di forma assai più lunga, di color camozzo, cinericcio, e sulla superfizie sono rognose, e scabre, e fasciate nel mezzo. Il Bigatto che da esse nasce non è tanto grosso, come dalle Calabresi. Quelli, che han tenute de' Bigatti, e che medesimamente han le filande, ai quali, comecchè hanno fatto tutti li esperimenti per la loro utilità, conviene adattarsi, giudicano, che queste ultime, cioè Spagnuole siano di specie e di qualità migliori, come in fatti esse sono tanto per mercanzia, come ancora per lavorarle. Di questa sorte dunque si scelgano le Galette per far semenza. Contrassegnata la spezie, si abbia avvertenza anche alla posta medesima di chi le ha raccolte; poichè non saranno di buona riuscita se i Bigatti, che le hanno fatte, abbian patita la fame, o siano stati opressi da qualche male come sarebbe epidemico, o calcinetto, o stoffaco; ma si osservi, che sani, e robu-

bu-

busti abbian fatta la loro salita per il bosco. Posta anche questa cauzione si osservi, che le Galette, che si scelgono, non siano tolte da quelle tavole, che son troppo vicine alla terra, ma si cominci da quelle di mezzo alla scalliera, e si prosiegua sino alla cima. Le Galette migliori da sceglierfi devono essere ben fatte, non troppo dure, fasciate nel mezzo, e di color cinericcio, e camozzo, con la superfizie scabra, e granelluta. In oltre convien, che si scelga la quantità competente di quelle, che contengono la farfalla, o sia barbello maschio, e di quelle, che inchiudono la femmina; intorno al che comunemente si osserva, che quelle, che sono di cima ottundata, e smuzza son femminili, ed all' opposto quelle, che sono aguzzate, e con la punta più acuta sono maschili. Tutto ciò si osservi con diligenza, perchè in questo consiste la base fondamentale di tutta l' impresa.

Scelte le Galette si userà poi in avvenire tutta la diligenza nel custodirle. Prima si spelaranno da quei filami, che le circondano, acciò non sian d'intrico alle farfalle, che usciranno, ed in stanze fresche, e ben scopate si allargaranno sopra le tavole. Si procuri poi, che in que' luoghi, dove si custodiscono, non vi entrino sorci, ragni, o nottole, i quali animali son soppramodo nocivi, ed alle farfalle, ed alla stessa semenza. Dopo di ciò si preparino gli istrumenti, che son necessarj alla nascita della ova, come si dirà nel capitolo seguente.

CAPITOLO II.

Del far la Semenza de' Bigatti.

FOrmate, che si sono le farfalle entro le Galettte or più presto, ed or più tardi a tenore della stagione, or più fresca ed or più calda, che accelera, o ritarda l'uscita di esse farfalle, come ancora a tenore della maggior, o minor consistenza

e du-

e durezza della cartellagine delle Galette medesime, che rende più agevole, o malagevole il traforarle, escono i barbelli dal loro bussolo. La tardanza, e difficoltà nell' uscire fa, che sieno talvolta più stentati a far le ova, e perciò tardano ancora le ova a colorirsi, ma da ciò non ne nasce alcun detrimento. Devono esser in pronto i continenti sopra i quali si pongono le farfalle tanto in unirle, come nel disgiungerle. Io per me lodo coloro, che si provvedono de' cartoni, poichè questi mi sembrano più opportuni. Questi hanno da essere ben larghi, e consistenti, ed in quantità sufficiente; e dico essere più opportuni; poichè le barbelle mandano fuori un certo escremento viscoso, il qual imbratta, ed umidisce il continente sottoposto, e così mentre si adopera uno di essi cartoni, l' altro si lascia asciugare, il che non è tanto facile se tali istrumenti fossero d' altra materia. Uscite dunque le farfalle dai bossoli, le quali

in maggior quantità escono la mattina alle ore dodeci in cerca, si levano dalle tavole, e si pongono sopra detti cartoni congiungendo insieme maschio, e femmina, acciocchè dal coito, e dalla copula venga la femmina a ricever il seme maschile nell' ovaja, e così le ova siano poi per dir così gallinate. Si avverta, che siano in debita distanza l' uno dall' altro i barbelli congiunti con le femmine, acciò l' un l' altro non impedisca, e non disturbi, e si guardi, che il maschio non si congiunga mai due volte. Pretendono alcuni che, benchè talvolta la femmina sia fiacca involontaria, o ricalcitrante ad unirsi col maschio; ciò nulla ostante congiunta quasi per forza possa ben ricevere il seme, e che le ova restino animate; ma comunque la cosa sia non voglio decider questioni, e dico, che per maggior sicurezza le femmine pigre ad unirsi, o che ricusano la congiunzione si gettino via, e si sostituiscano altre più pronte e vogliose. Il

tempo

tempo di lasciar unita la femmina al maschio è di tre, o quattro ore al più, cioè dalle dodeci fino alle sedeci, e non più. La ragione di ciò è evidente. Imperciocchè da una parte tal tempo basta, perchè il maschio abbia comodo di comunicare all'ovaja della femmina la quantità sufficiente di seme, e dall'altra se si volessero lasciar uniti più lungo tempo come malamente praticano alcuni fino ad otto o nove ore, ne avverebbe per conseguenza, che il maschio troppo infiacchito dalla congiunzione contribuirebbe un seme assai debole, e le ultime ova non rimarrebbero ben animate. Ho conosciuto, che le ova di barbelle, che sono state unite soltanto tre, o quattro ore producono i Bigatti forti, robusti, e vigorosi in tutte le mute col dar in fine buona raccolta; dove all'opposto dalle ova di barbelle, che sono state congiunte più lungo tempo nascono i Bigatti deboli, facili ad infermarsi, tardi, e poco abili a far Galette.

Per facilitare la ſtrada alla farfalla incluſa nella Galetta, e per rendere più agevole l'uſcita, alcuni ſon d'opinione, che meglio ſarebbe tagliar la Galetta da tutte due le parti, acciocchè non abbia tanto a graffiar, e sforzarſi nel far il buco. Diſſi tagliarla da tutte le parti; poichè non potendoſi congetturare da qual parte ſia il capo, il taglio ſarebbe fatto in vano, ſe non ſi incontraſſe la vera parte del capo mentrecchè a cagion dell'anguſtia, e ſtrettezza del buſſolo la farfalla entro non può rivolgerſi. Caſo che io giudicaſſi eſpediente il far queſto taglio, direi, che nel tempo nel quale i Bigatti ſon nelle Galette ancormò ſul boſco ſi doveſſe ſegnar, o con carbone, o con altro quella parte, che ſta rivolta all'insù; poichè da quella parte avendo eſſi il capo, da quella al certo uſciranno, ed in eſſe ſi farà il taglio in maniera di croce. Il fatto è, che non ſo indurmi ad approvar queſta regola. Prima è certo, che finalmente le farfalle

in

in uscire non durano tanta faticha, quanta si suppone, e perciò non escono tanto stanche, e fiacche come si dice; mentrecchè con un certo ontume, e liquore, o spuma che hanno in se, del quale investite anche le ova fatte, con esso si attaccano talmente alla tela dove cadono, che anche ammollite stentano a staccarsi a forza dell' istrumento, che si adopera, per essere tanto fitte, ed in certo modo impietrite; con questo ontume, e spuma, dissi, inumidiscon la cartellagine della Galetta, e con le zampe armate dalla natura di forza, e di durezza bastevole allargano i filami, e fanno il trasforo. Fatto questo porgono fuori i piedi, e fortemente attaccati al piano vicino si rampicano dolcemente, ed escono. Vero è bensì, che sempre con più facilità escono i maschj, che sono di ventre più picciolo; ma ancorchè le femmine abbiano grosso il ventre a cagion dell' ovaja, che hanno in se, non però nell' uscire patiscono detrimento, e

non si stancano tanto in procurare l'uscita. Secondo io considero, che molto pericoloso è il fare tal taglio. Imperciocchè dove si potrà prendere una regola sicura del vero tempo di farlo? Se questo si facesse troppo presto, cioè quando la farfalla non è ancora perfezionata, uno de' due avverrà: o che uscirà troppo presto trovando fatta l'apertura, e così uscirà imperfetta, e debole, o che se vorrà starvi entro senza servirsi dell'apertura fatta per il taglio, penetrandovi entro l'aria gli sarà di nocumento, e non uscirà così vegeta, robusta, e feconda, come sarebbe se a suo tempo avesse fatta l'apertura da se. Il far il taglio accennato sarebbe come il tagliar la membrana della madre per far uscire più presto, e più agiatamente il parto, e sarebbe come il rompere il guscio dall'ovo dove vive il pulcino per facilitarvi l'uscita, le quali due cose non ponno farsi senza pericolo. Io dunque son di costante opinione, che meglio

glio è sempre in tal caso lasciar uscir la farfalla da se, e lasciare, che si faccia il forame in quel tempo, e modo, e con quelli istrumenti, che la natura ha istituiti.

Disgiunte, che saranno le farfalle dal maschio si porranno sopra un lenzuolo già preparato. Questo non deve essere nè troppo grosso, nè troppo sottile: non troppo grosso, poichè con facilità non vi restarebbero attaccate le ova per la durezza, ruvidezza del medesimo: non troppo sottile, poichè le barbelle non potrebbero facilmente attaccarvisi, e molte caderebbero in terra. Esso lenzuolo sia affisso al muro, grande secondo il bisogno, e la quantità delle farfalle. Con la estremità superiore sia ben attaccato al muro, e con la parte inferiore sia piegato all'insù, sostenuti essendo gli angoli da qualche funicella, la qual cauzione si usa per raccoglier le ova, se mai venissero a cadere. Preparato in tal guisa il lenzuolo, si attaccheranno ad esso le barbelle dopo esser state congiunte.

Le

Le prime si porranno in cima, e poi le altre di seguito, avvertendo, che siano in distanza competente l' una dall' altra, acciò a vicenda non s' impediscano. Il porre le prime farfalle in alto è necessario; poichè se si ponessero in fondo, quelle poi, che ultimamente venissero ad essere collocate in cima, con quel escremento, del quale si scaricano, verrebbero con pregiudizio a lordare le altre sottoposte. Questo poi è anche necessario, perchè se taluna a caso cadesse, urterebbe nel discendere anche le altre inferiori, e le farebbe cadere; perciocchè molte volte accade, che non vogliono star a quel posto nel quale son collocate, e col rampicare fanno cader talvolta le ova medesime poco ben affisse alla tela, al che poi si ripara col ripiegar il fondo del lenzuolo.

Le diligenze poi, che devono usarsi nel tempo nel quale le farfalle partoriscono le ova, son le seguenti: le stanze siano sempre delle più fresche; poichè la

tem-

temperie, massime in quella stagione di caldo eccessivo conferisce molto a perfezionarle. Ed acciocchè esse ova si facciano dalle farfalle meglio ammucchiate, e stiino entro poco spazio di luogo ben sarà chiudere le finestre; poichè essendo esse all'oscuro non passeggiano tanto intorno, come se fossero al chiaro, e così stando in poco luogo in esso partoriscono tutte le ova senza spargerle qua, e là. Il tempo poi nel quale le farfalle star debbono sul lenzuolo a far la semenza, contuttochè altri lo fissino più lungo, dico, che esser deve solo di ore ventiquattro, a cagion, che in tal spazio di tempo esse danno alla luce le ova migliori, e più ben animate dal seme del maschio, ed all'opposto le ova date fuori dopo tal tempo, provenute fin dalla parte più alta, e lontana del ventre della femmina, andando a pericolo di non esser ben animate dalla comunicazione del seme maschile, son sempre le inferiori, e screditano ancora le altre.

CA-

CAPITOLO III.

Del custodire, e raccogliere la Semenza già fatta.

TErminato che abbiano le farfalle di dar in luce la lor semenza, questa si lascia affissa alla tela nella stanza dove si trova fino al principio di Settembre. Non si sarà mai raccomandato abbastanza di tenerla in stanze fresche; poichè per il calore non ponno a meno di non nascere certi animaletti volgarmente detti cammole, ed altri di simil natura, che offendono la semenza. Nel principio poi di Settembre, quando il caldo comincia a scemare, sempre in giorno sereno, si ponga un caldajo d'acqua al Sole, acciò resti intiepidita. Prendendo poi il lenzuolo da tutti quattro gli angoli, ben uniti si lascia cader nell'acqua ad ammollirsi alquanto. Estratto fuori del bagno si stende sopra una tavola larga a sostener la estenzione di esso lenzuolo. Indi coll'ajuto di un col-

coltello, si fa staccar la semenza dalla tela riducendola tutta in mucchio nel mezzo. Se mai nello staccar le ova si scoprissero alcune di esse di color giallo, e somigliante a quel di gionchiglia, queste si gettino via; poichè essendo prodotte, o da farfalla, che nella congiunzione col maschio non ha partecipato del seme, o pure partoriti essendo anche talvolta da qualche barbella, che in niun modo è stata congiunta, ed inavertentemente si era posta con le altre sul lenzuolo, queste non sono animate, ma sterili. Fattasi dunque questa importante separazione si porrà la semenza in un catino, o altro vaso di terra consimile, nel quale si infonderà vino puro, e generoso, non già aceto, o altro liquore. Essendo poi la semenza in detto vaso, si osservi, che la buona resterà a fondo, e la non buona verrà sollevata a galla del vino. Si leverà dunque prima questa, e si getterà via, e poi si prenderà fuori ancor l'altra da conservarsi. Estratta

dal vaso, si porrà sopra un pannolino netto di bugata non troppo spesso, e poi attorchiando insieme le estremità del medesimo in due parti si strucchera leggermente. Dopo di ciò si porrà in altro simile recipiente steso sopra qualche tavola all'ombra, e si lascierà asciugare, col ajutarla facendola correre, e rivolgendola frequentemente. Asciutta alquanto, che si vedrà, si tornerà ad infondere nel terzo recipiente similmente ben netto, ed asciutto per lasciarla (sempre però all'ombra) perfezionare col spesso rivolgerla. Allor poi finalmente si infonde in sacchetto di tela per riporla fino al tempo di farla nascere. Intanto, che la stagione si mantien temperata si lascia il continente della semenza in stanze fresche, ma non umide; quando poi l'aria divien rigida si porti in luogo temperato, ed asciutto. Si avverta, che la semenza non deve star nel sacchetto così ammontonata, ma distesa per piano sospendendola, e rivolgendola spesso.

CA-

CAPITOLO IV.

Del tempo, e modo di far nascere la Semenza de' Bigatti.

PEr ordinario il tempo di far nascere i Bigatti è il fine d'Aprile, o il principio di Maggio. Si è detto per ordinario poichè non sempre serve questa regola. La regola giusta è l'addattarsi alla stagione, che si vede a correre. Imperciochè se l'aria è, o è stata in avanti ancormò fredda, sicchè non germoglino per anco i Gelsi, come accade molti anni, che non spontano i germogli sin dopo la metà del mese, o talvolta anche sul fine, non sarà bene far nascere la semenza così per tempo, poichè non si avrà poi con che pascere i Bigatti, o se ancora vi fossero alcuni tenerissimi butti, ognun può figurare la quantità di foglia, che si dissipa nel essere costretti a cibarli di questi. Se poi la stagione corsa, o corrente fosse sì calda, che facesse già spuntare i germogli per

tempo non sarebbe male far nascere ancora i Bigatti, anzi sarebbe piuttosto male tardare; poichè li animaletti nati sarebber costretti a cibarsi di foglia troppo dura, e perciò a loro non confacente. Quindi è nato il proverbio, che il Bigatto deve nascere, e crescer coll'occhio delle piante. Sia però certo ognuno, che sempre più pericoloso, è il far nascer i Bigatti presto, che farli nascer alquanto più tardi; mentrecchè se i butti sono avanti; o che si cercano quelli, che sono più teneri, e con questi si pascono comodamente i Bigatti, o che se son costretti mangiarli alquanto duri non ne soffrono tanto detrimento; ma all'opposto se alcun li fa nascere presto allettato dalla stagion temporita, succedendo poi qualche intemperie o di nebbia, o di brina, e così ritardandosi, o forse anche sprovedendosi i rami di foglia, o che i Bigatti resteran senza cibo, o che anderà a male gran quantità di foglia. Si tenga dunque in questo la strada più sicura col

far

far naſcere i Bigatti piuttoſto alquanto tardi, che troppo preſto.

Quanto poi al modo di farli naſcere ſi avverta prima, che ſe la ſemenza è ſtata lavata con acqua rimanendo il guſcio delle ova più tenero, e molle naſcerà ſempre più preſto, e ſe all'oppoſto ſarà ſtata lavata col vin generoſo facendoſi il guſcio per mezzo di quello più duro, e forte, tarderà per ſino alli ſette, otto, o dieci giorni più della prima. In oltre, ſe ſi è conſervata la ſemenza in ſtanze calde ſarà più temporito il naſcimento, e ſe al contrario ſi è collocata in luoghi freddi dimorerà in cova più lungo tempo. Ciò atteſo, queſte ſono le diligenze da oſſervarſi per porre in covo la ſemenza. Si prende un foglio di carta docile in oncie ſette di larghezza, ed in oncie cinque all'incirca di lunghezza, e queſto ripiegandolo ſi cucirà da ambedue i lati; ſicchè venga a formar la figura di un ſacchettino. In queſto poi ſi pongono oncie tre di ſemenza, e così ſi farà il ſuo conti-

continente adattato per ogni dose di oncie tre di semenza, che si vuol mettere. Andando poi al letto dove si dorme si colocheranno tra il pagliariccio, ed il matterazzo; ma sotto li sacchetti di carta, continenti la semenza si porrà un pannolino, e sopra di essi un altro panno di lana bianco di quella qualità, che chiamasi Baettone, sicchè copra bene. Questo si usa di tal sorta; perchè le lane mantengono sempre più il calore, che i panni d' altra sorte. Si avverta, che la semenza posta entro esse carte si tenga distesa, e non ammucchiata; anzi si dovrà rivolgere tutti i giorni, acciocchè tutta venga ugualmente a partecipare il calore, in quella guisa, che la gallina cangia spesso il luogo alle ova per timore, che uno non riceva minor calore dell'altro; poichè altrimenti non una fermentarebbesi più presto dell' altra, e così troppo interpolata sarebbe la nascita, e per conseguenza troppo disuguale sarebbe il crescimento de' Bigatti. Quanto al

luogo,

luogo, le carte della semenza saranno sempre più tardi a nascere i Bigatti, quanto più si collocherano verso i piedi del letto. Quindi è, che se si volesse accelerare la fermentazione, e far nascer più presto le ova, basterà portarla avanti sotto a quel luogo dove riposano le cave delle gambe, o sia le piegature dei genocchi. Si avverta però, che quando si è già portata avanti, non più si ritiri indietro; poichè avendo quivi avuto maggior calore, se fosse ritirata ne riceverebbe meno, e patirebbe detrimento. Or qui più cose si devono attendere. Prima quelle persone, che hanno incombenza di sospendere, e rifar il letto non lascino mai molto tempo scoperti i sacchetti della semenza; acciò non restino raffreddare le ova, e periscano. Vero è bensì, che le galline, che covano le ova per far sortir i pulcini talvolta obbligate essendo o per cibarsi, o per altra causa lasciano qualche tempo il nido scoperto, e da ciò non nasce nocumento alcuno; ma si deve

si deve considerare, che le ova dei Bigatti sono assai più delicati, e che agli altri non devono paragonarsi, per la minor durezza, e grossezza del guscio, che le circondano. Per altro si vede, che quando le galline stanno spesse volte, e per lungo tempo fuori del nido le ova o tutte, o almeno in parte vanno a male, e se nascono i pulcini son di poco spirito, e di poca sanità. Con ogni possibile prestezza adunque si ricopra la semenza, se occorre per qualche necessità di scoprirla; anzi quando si leva dal letto o la mattina, o fra il giorno si accrescerà i panni sopra il letto per conservar il calore. Secondo si deve notare, che siccome la semenza si deve tener al caldo in tempo del covo, il quale se si sminuisce si deve rinforzare con tener calda la stanza, quando fosse fredda la stagione, ed ancora coll' andare a coricarsi in letto alcuna persona anche fra il giorno, massimamente quando la semenza è vicina al nascere; così si deve avvertire,

re, che la persona, che tanto di giorno, quanto di notte dorme, e sta nel letto ad incalorirla sia esente da ogni cattiva influenza, che possa pregiudicare a' Bigatti voglio dire con ciò, che, se è donna, non sia in purgazione menstruale, che non sia preoccupata da qualche febbre, o altra infermità, che non siino fanciulli troppo piccioli, che in somma si tenga lontano ogni cattivo odore, e vapore, ed influsso, che possa temersi in pregiudizio, e danno di essa semenza.

CAPITOLO V.

Avvisi a chi consegna la Semenza a' Mezzanti.

PErciocchè non tutti coloro, che hanno tenute di Bigatti per la quantità posson tenerli in propria mano; ma costretti sono a dispensarli a' loro Mezzanti; così giudicai necessario qui sul principio proporre alcuni avvisi, che il Padrone, o il Fattore deve osservare nell' affidare a lor

tal affare, per ignoranza, impotenza, o trascuratezza de' quali talvolta va a male, tutto questo importante affare. Prima si deve osservare se il Mezzante sia di abilità, ed abbia pratica in tenuta di Bigatti, e che non solo sappia le regole, che già si son date, e si daranno; ma ancora, che sia potente, e non trascurato di metterle in esecuzione. Si osservi per secondo se quel Mezzante abbia persone sufficienti per far quelle cose, che far si devono per ben custodirli, e nudrirli; e si osservi di più, se tal gente sia poi in caso di adempire nel tempo istesso agli altri affari di campagna, per non porli in necessità di dover trascurare, o l'uno, o l'altro. La terza osservazione è da farsi sopra de' luoghi, e delle stanze, nelle quali i Mezzanti son per tenere i Bigatti, cioè se sono secondo le regole, che si daranno a suo luogo; poichè dipende talor tutto l' esito dell' impresa dalla qualità, e circostanze medesime delle stanze. Se mai poi

i Mez-

i Mezzanti fossero poveri, e bisognosi, o di danaro, o di biada per sostentare se stessi, ed ancor le persone da loro accordate, o i proprj giornalieri, non sia schivo il Padrone in somministrar loro il necessario, acciò talora costretti dalla lor povertà non tralascino la custodia de' Bigatti, ed attendano a proccurarsi il vitto. Da una parte il Padrone in tal guisa soccorre e per così dire, arrichisce il proprio Massaro, e Mezzante; e dall' altra non perde cosa alcuna del suo, poichè si rimborsa alla raccolta delle Galette. Abbia di più attenzione alla quantità di foglia medesima, e sia piuttosto liberale in assegnare al Mezzante la porzione corrispondente alla posta, ed alla quantità della semenza sia, dissi, più liberale, che scarso; acciò per mancanza di alimento il Mezzante non lasci poi patir la fame a' Bigatti con danno e proprio, e del Padrone. Fatte tutte queste osservazioni necessarie prima di affidargli la semenza sia poi sollecito;

e diligente il Padrone, o il Fattore a portarsi spesse volte a visitare i Mezzanti, e vedere se il tutto si adempisce con esatezza. Se tutto ciò si adempirà con diligenza si avrà l'utile desiderato di tal impresa, e ne ridonderà onore medesimo tanto al Padrone, che al Mezzante.

CAPITOLO VI.

Diligenze da usarsi nel nascimento de' Bigatti.

DOpo che le ova son state riscaldate a sufficienza, e che con l'ajuto del calore si son fermentate, il picciolo animante, che vi si trova incluso rompe il guscio, e da esso sprigionato comincia a muoversi. Prima di tutto devo avvertire un disordine, che alcuni commettono: Alcuni intendendo talora, che li Bigatti son nati ad altre persone, che avevano posta in covo la semenza nell'istesso tempo, che essi avevano posta la sua, corrono con ansietà a vedere se i suoi Bigatti an-

ancora sono sbuccati dal guscio. E siccome con tutte le diligenze usate in rivolgere ogni giorno le carte, perchè partecipando tutte le ova un calore uguale possano nascere ugualmente i Bigatti, non si può mai ottenere, che nascano tutti non dirò nell' istesso momento, ma nè pur nell' istessa ora, attesa la maggiore, o minor durezza, de' gusci, ed il maggiore, o minor calore ricevuto, e la diversa disposizione dell' animale inchiuso, così aprendosi allora le carte, e trovatine alcuni nati, e volendoli subito levar fuori, fanno, che per il freddo, che intanto vi entra, si sopprima la incominciata fermentazione che in allora è più necessaria, e che le ova restanti vadano poi a male. Allegano poi i pretesti, che la semenza non era di buona qualità, che aveva patito prima di porla, in covo, o qualche altra scusa, ed ignoranti non si accorgono che hanno uccisi i Bigatti nel guscio colla loro troppa fretta in voler intempestivamente aprire le

car-

carte. Non mai si vede, che uscendo alcuni pulcini la gallina lasci raffredare il rimanente dell' ova covate, ma ben si vede, che continua riscaldarli finchè tutti i pulcini siano usciti, altrimenti anderebbero a male. Gran diligenza dunque, e gran cauzione è necessaria in rimirar se i Bigatti son nati, e più pazienza in levar via dal covo le carte della semenza.

Quando adunque si possa credere, che è imminente la nascita de' Bigatti, e che da giorno in giorno, si aspetti, che sbuchino dal loro guscio, si faccia spesso osservazione alle carte, che contengon le ova, e senza aprirle si guardi contro la luce, e se si vedrà, che entro vi è oscuro più del solito, o che si scuopre un certo bulicame, è segno, che i Bigatti son nati. Non però si apre la carta quando si conosca, che è nata la maggior parte per non portar danno al rimanente. Io son di parere, che quelli, che sono nati non muojono di fame, ancorchè si dovesse aspet-

pettar un giorno a pascerli per attendere anche gli altri, che hanno ancormò da uscire. Ma quand'anche alcuno di essi morisse, sarà sempre minor male, che far andar a male tutto il restante della semenza. Conoscendo adunque in tal maniera, che i Bigatti sono usciti, almeno in maggior parte, si apriranno con diligenza i sacchetti. Quindi raccolti dai Gelsi alcuni teneri germogli, o vogliam dir butti, quali non devono essere annebbiati, o di qualche altra mala qualità; poichè se si pongono sopra di essi, sarebbero di grave danno ad essi animaletti, siccome il latte cattivo delle nutrici nuoce grandemente ai bambini. I Bigatti allora a poco a poco rampano intorno alle foglie di essi butti, e cominciano a pascersi. Quando poi è carico un butto si leva insieme con i Bigatti, che vi sono attaccati, e si ripone in tavola preparata a tal fine, e così si prosiegue a levar gli altri col sopraponervene sempre de' nuovi. La semenza poi rimanen-

mente si pone in un canestro picciolo, e rotondo tutto al di dentro foderato di carta, e sopra si stende altra carta traforata minutamente. Indi involgendo esso canestro in panni caldi si colloca, o al Sole, se vi è, o al fuoco in stanze calde; ma il calore tanto del Sole, quanto del fuoco non deve essere eccessivo, poichè nella lor tenerezza troppo li cuocerebbe; e così si stia attendendo, che di man in mano, che sbuccan dal guscio, e per i forami della carta vengono sopra gli altri, per poter poi come sopra per mezzo de' rampolli, o butti riporre ancor essi con gli altri sopra le tavole. Se l'operazione si faccia al Sole, acciò troppo non vengano riscaldati, si stenda sopra qualche cosa, che lasci traspirare il calor sufficiente, ma che li difenda dal raggio troppo cuocente. In somma le diligenze che devono usarsi intorno a' Bigatti, che, o sono nel nascere, o che son nati sono di tanta importanza, e necessità, che da essi dipende il buon

buon esito di tutta l'impresa; mentrecchè se contraggono qualche imperfezione in allora la portano sino al fine.

CAPITOLO VII.

Del Nudrire i Bigatti ancormò teneri.

AVvertendo prima, che gl'inservienti, e specialmente le tavole, che devono sostenere i Bigatti in tutto il loro corso, e in tutte le mute siano ben allestite, col nettarle, acconciarle, e chiuder con carte tutte le fessure, e finalmente col fregar, e per così dire ungere le medesime con foglia di noce, daneto, ed altre erbe odorose, si attenda poi a nudrirli con cibo confacente alla loro età. La foglia de' Moroni, che deve allora ad essi somministrarsi deve esser tenera, anzi il solo butto, o siano le foglie di esso senza il suo fusto. E perchè troppa fatica non facciano anche a mangiar questa, si deve minutamente tridare; la qual cosa si praticherà sempre sino alla seconda muta, col le-

var sempre il fusto del germoglio; qua non serve se non di danno ai Bigatti sì teneri.

A tal proposito scrive un Autore, che tratta di questa materia, che i Bigatti anche in età così tenera mangiano la foglia benchè dura. Con sua pace egli s' inganna; poichè siccome un bambino nato di fresco non può mangiare il pane benchè franto, e sminuzzato, ma ha bisogno di latte, e di molli, e teneri cibi; così i Bigatti ancormò teneri non hanno forza di frangere, e digerir cibo duro, ma han bisogno per vivere di nudrirsi di foglia tenera. Ed ancorchè costretti dalla fame si cibassero i Bigatti di detta foglia dura, o che moriranno, o che almeno s' infermeranno in guisa tale, che non potranno far riuscita. Vediamo in fatti, che i bruchi, scarafaggi, e come si dicono gattoline, ed altri minuti insetti, che talora si spargono intorno per le campagne a guastare gli alberi, e specialmente le viti, intan-

intanto che ritrovano li germogli, e le foglie tenere, di esse si pascono, e vivono; ma quando poi le foglie s'induriscono più non potendo con le medesime alimentarsi cadono a terra, e muojono; cosicchè quelli, che innanzi erano tanto numerosi, si veggono di giorno in giorno scemàti, e si finiscono. Si tenga dunque per massima, che i teneri Bigatti non devono alimentarsi altrimenti, se non con tenere foglie, e chi al contrario vorrà far l'esperienza conoscerà se io dico il vero. La seconda osservazione, che deve farsi sopra la foglia da darsi a' Bigatti è che sia perfetta, e sana. Appunto quando si trovano i Bigatti in tal stato, è il tempo umido per lo più, e piovoso, che rende le foglie annebbiate, e convien cercare in molti luoghi per aver la sorte di ritrovar la foglia esente da tal infezione. So che se la foglia è tenera, benchè sia annebbiata i Bigatti talora spinti dalla fame si indurranno a cibarsi di quella, ma o che ne prendono

in poca quantità, e così periscon di fame, o che se ne prendono a sufficienza a saziarsi si infermano poi, e nel decorso delle lor mute finalmente son costretti a soccombere. La stessa cautela ancora si deve usare in non proporgli foglia estratta da piante tocche da male epidemico; poichè anche questa genera in loro certo male, che li fa perire senza talvolta nemmen riconoscerne la cagione. Accade talvolta anche quando i Bigatti son già avanzati, ed avanzata è ancora la foglia, che vi si ponga la stessa annebbiata, perchè di quella si pascano, e pur talor non ne soffrono nocumento, ma diversa è del tutto la ragione; perciocchè da una parte a foglia si trova annebbiata soltanto in qualche parte, e non è già tutta gialla, e dall'altra i Bigatti son già in forza, e però mangiano solamente la buona, e lasciano addietro quella, che è infetta da nebbia.

Per

Per ultimo si avverte, che appunto per volersi dare a' Bigatti ancor teneri la foglia dura accade poi, come molte volte ho veduto ne' miei Mezzanti medesimi, che i Bigatti restano sotto. Ciò non provenir potendo per mancanza di calore, poichè v' e, n' era a sufficienza, nè per qualche male incontrato perchè tutti si scuoprivano sani, nè per qualche cattiva influenza; giudicai subito, che in tal caso potesse solo avvenir questa tardanza, e renitenza in venir sopra come è il costume de' Bigatti, che la foglia era per loro troppo avanzata, e dura. Di fatto vedendo tale effetto, che talora metteva in disperazione i poveri Mezzanti ordinai subito, che si provedessero occhj teneri di Gelsi potati soltanto l' anno scorso, e questi si stendessero sopra le tavole. Ed ecco, che in vista mia in tempo d' un ora quei teneri animaletti sotterati dalla foglia dura, sopravennero ad addentare i germogli, e in detto tempo comparvero in tanto numero, che si raddoppiaro-

rono, e d'allor innanzi andarono sempre meglio col far buon raccolto. Non si sarà mai dunque avvertito abbastanza di dare a'teneri Bigatti la foglia tenera, almeno sinchè son giunti alla seconda muta. Sopra del che faccio ancora un altro riflesso. Si sa, che ne' tempi più innanzi pesando una quarta di Galette raccolte, e poi numerandole si trovavano solamente settanta, o ottanta, e quando arrivavano alle nonanta si dicevano molto leggiere. A' tempi nostri si vede, che le Galette sorpassano le cento, le cento e dieci, e non di raro arrivano fino alle cento, e trenta per cadauna quarta di peso. Ma donde può mai provenire questa diversità tanto notabile? Non mi si risponda già, che provenir possa, o dalla mala qualità della foglia, o dalle stanze, o da qualche cattiva influenza, che la foglia, le stanze, e le influenze dell'aria non eran diverse da quelle, che sono a'tempi nostri: Il fatto è che allora se a caso, veniva in fine a

man-

mancare la foglia tutta la spesa era del Padrone, e non concorreva con la metà anche il Mezzante, come in oggi si usa, e perciò i Mezzanti mettevano in cova la semenza per tempo, sicchè si davano a' Bigatti le foglie appena svolte dall'occhio senza timore di averne a consumare di più dell'assegno fatto, e di dover poi concorrere col proprio a pagare la parte, che manca, e così i Bigatti pasciuti di foglia tenera facevan Galette più pesanti, e più perfette. Ma a' nostri tempi, che si è introdotta l'usanza di far pagare anche a' Mezzanti la foglia, che si consuma oltre dell'assegno per lo più scarso, e ristretto, temendo essi d'aver in fine a sborsare del proprio per il consumo, son tardi a far nascere i Bigatti, e così son costretti ad alimentarli con foglia già avanzata, e perciò i Bigatti mal pasciuti di questa, che non è confacente alla loro età ancormò tenera, non fanno poi le Galette così consistenti, e pesanti come prima.

Infatti si vede anche a' giorni nostri, che coloro, che son temporiti, e che talora raccolgono le Galette, quando gli altri Bigatti sono ancormò nella terza muta, fanno miglior raccolto, che gli ultimi, appunto perchè hanno somministrato a' Bigatti la foglia tenera, e confacente.

CAPITOLO VIII.

Del Calore da mantenersi a' Bigatti, e del preservarli da male influenze.

OLtre l'alimento proporzionato, e confacente, si deve aver attenzione di tenere i Bigatti in un aria, e per così dire in un clima proprio, e corrispondente al lor bisogno. Già è certo che questi animali bramano il calore, il qual li ajuta a crescere, ed insieme li difende da male influenze dell'aria. Se i Bigatti dovessero nascere, e crescere nei paesi dell'Affrica, o in altri climi similmente caldi non vi sarebbe bisogno di proccurar loro il calore; ma poichè essi devono nascere, e crescere

nelle

nelle nostre contrade, alle quali son stati trasportati molti secoli sono da luoghi sottoposti a climi più caldi, e che perciò non sono nel calore necessario; così il calore medesimo si deve a lor proccurare, e supplire con l'arte al diffetto del clima. Il calore però non deve essere nè troppo tenue, nè troppo eccessivo; poichè il tenue non basterebbe, e l'eccessivo sarebbe di nocumento. Per prendere in questo alcuna regola non sarebbe mal servirsi del Termometro del Signor Reaumur. Come insegnano ancora i moderni autori, lo spirito posto entro il tubo di esso Termometro, quando i Bigatti son nati di fresco fino al lor dormire della seconda, deve ascendere fino tra il grado decimo settimo, ed il decimo nono. Nella terza muta poi si fissa il grado decimo sesto, e nella quarta soltanto il decimo quinto. Tal fissazione però si deve sempre intendere secondo la stagione, che corre, la quale si deve sempre aver presente in prendere questa re-

gola con discrezione. Si osservi ancora a non accelerar troppo il calore poichè l' accrescimento così accelerato apporta ai Bigatti gran nocumento. Proccurato che sia a forza di fuoco il calore, ma temperato, secondo le avvertenze suddette, si attenda poi ancora a mantenerlo, e conservarlo. A tal fine si devono tener sempre chiusi gli usci, ed i forami delle stanze, anzi acciocchè non traspiri il freddo si pongono sopra gli usci, e fenestre le tendine o coperte, che riparino il tutto.

Bisogna poi per secondo, che si usi vigilanza nel preservare i Bigatti da male influenze. Dalle influenze, che provengon dall' aria, come dallo stoffaco, dalle umidità, dal vento, e dalle nebbiosità, e simili non si può assegnare altro riparo, che il fuoco, e quando questo non giovi convien soffrir con pazienza, che altro rimedio non può trovarsi. Io parlo di quelli influssi, che fanno danno a' Bigatti per negligenza di coloro, che han le tenute.

Si

Si tengano dunque lontani dai luoghi ove essi sono tutte le lordure, e sozzure, si astengano tutti gli odori nocivi, e le pessime esalazioni di cattivi vapori. Non si accenda mai entro a quelle stanze il lume col solfo, nè si profumi tabacco, nè si tengano vicini i fieni, che fanno, come si dice il rotolo. Le legne medesime, che si abbrucciano per mantener il calore non siano di qualità cattiva. Se mai poi occorresse, che entro alle stanze vi fosse penetrato qualche mala esalazione, il riparo più opportuno è aprir le fenestre dirimpetto, ed intanto far qualche fiamma di legna dolce per rarefar l'aria, e per così dire cangiarla, e poi subito dopo chiudere per rinnovar il caldo. Così pure è buon difensivo l'abbrucciare ginepri, ed altre cose di grato odore. Stiino lontane dalle tavole de' Bigatti quelle donne, che per la troppa abbondanza di latte inumidiscono i panni, che le ricoprono, e perciò portan con loro un odor succido, ed in-

grato. Molto più poi devono ſtar da lungi le donne menſtruate, cioè quelle, che ſono come ſi dice in purga, poichè in quel tempo eſala dal corpo, e dalle veſti loro un odore inſoffribile, e malefico. Anzi i panni da eſſe uſati tanto per veſtire, come per dormire, non ſi adoprino mai intorno a' Bigatti, nè intorno alla foglia da ſomminiſtrarſi a loro. Accadde nell'anno 1777, che volendoſi far aſciugare la foglia inumidita dalla pioggia, ſi involſe in un lenzuolo, nel quale aveva dormito una donna menſtruata, e poſta quella foglia ſopra le tavole de' Bigatti, queſta talmente li ammorbò, che in meno di mezz'ora morirono tutti.

Scrivon li Autori antichi, come Plinio nel lib. 28. cap. 7. e Columella nel lib. 10. degli Orti, che donna menſtruata, che vada diſcinta, ſcalza, e coi capelli ſparſi giù per le ſpalle, dove ſiano animali inſetti (cioè ſenza oſſo) che danneggiano gli orti, l'erbe, le piante, le fave,

ver-

verzi, ec. gli ammazza tutti, andando, e camminando più volte una dietro l'altra. Tanto è vero, che i Bigatti si devon guardare da ogni influsso nocivo.

CAPITOLO IX.

Delle Stanze, nelle quali si devon tenere i Bigatti.

LE stanze buone, o cattive sono talor la causa del buono, o del mal esito de' Bigatti. Siccome proccuro di dar i più sicuri avvertimenti sopra il restante; così son pronto ancora riguardo alle stanze a dar que' documenti, che giudico più necessarj, ed opportuni. Nella prima età de' Bigatti, e nella seconda, cioè nella prima e seconda muta si ponno tenere in stanze anche ristrette, o ancora nella cucina a cagione del fuoco, che vi si mantiene necessario a riscaldarli. Nella terza, e quarta muta de' Bigatti poi le stanze devono essere di questa natura: Prima devono avere i necessarj trasfori di aria, cioè o portine

tine, o fineſtre l'una dirimpetto all' altra perchè poſſa tranſitare l'aria, e dar alito a' Bigatti, e ſovvenirli col ſufficiente reſpiro; e ciò è neceſſario maſſimamente quando ſi aumenta il calore. Anzi ſe le ſtanze non foſſero allora ben freſche ſi avverta a non porre i Bigatti ſull' ultima tavola della ſcalliera ſotto la ſoffitta; poichè andando ſempre il calore all' insù potrebbero molto da eſſo reſtare offeſi. Sempre però ſi oſſervino le ſtagioni; poichè ne' tempi freddi ſi veggono i Bigatti far ſempre più bene in alto, di quel che ſia al baſſo. Se poi accadeſſe, che il Sole vibraſſe il raggio troppo infuocato, come accade nel progreſſo del giorno, allora converrà chiudere gli uſci, e le feneſtre dalla parte del Sole, e laſciar ſpirar l'aria dall' altra parte. Nella pianura baſſa, dove il caldo maggiormente infieriſce tengono ſempre aperte le portine tanto nella terza, quanto nella quarta muta, e in detti luoghi raccolgono le Galette aſſai più per tempo, ma non

ſono

ſono mai di quella bontà, come alla pianura alta, ed alla collina. Accade poi ancora ſpeſſe volte, che con tutte le cautele uſate regna nelle ſtanze una certa circonferenza di aria proceduta o da ſtoſſaco, o da qualche malefica influenza, che rende i Bigatti come ſtolidi, tardi, e irriſoluti tanto nel mangiare, come nel muoverſi. In tal caſo rieſce bene abbrucciare qualche porzione di barbagli di legno volgarmente detto peghera, e molto più qualche ramoſcello di ginepro in ſcaldini, e far qua e là per gli angoli della ſtanza qualche fiamicella per liberare la ſtanza da influenze morboſe, e nocive, e riſvegliare così i vermi dalla loro ſonnolenza. Sarà ancor bene uſar profumi di incenſo, e ſtorace, e di altre coſe odoroſe, e riſveglianti. A tal propoſito devo pur ſcrivere ancora un eſpediente ſuggeritomi da un Signor mio amico, tanto da lui, quanto da me ſperimentato giovevole, a togliere dalle ſtanze i vapori, e le influenze

no-

nocive, per non lasciare da quelle opprimere i Bigatti. Questo è di far scaldare bene nel fuoco un mattone, e questo ben insuocato portandolo nelle stanze infondervi sopra zuccharo in polvere, e sette, o otto gocciole di aceto forte, sicchè essa materia convertita in fumo odoroso, vada attorno alla stanza, e discacciando le arie malefiche risvegli poi i Bigatti sopiti. Giova ancora a tal fine il far arrostire, e profumare le stanze, con lardo e salame.

CAPITOLO X.

Dell' Alimentare i Bigatti già avanzati.

PRima di fissare la qualità, e la quantità, il tempo, ed il modo di cibare i vermi da seta bisogna distinguere i loro stati diversi, in cui si trovano. Già in tutto il decorso della prima e seconda muta, quanto alla qualità di foglia da somministrarsi ai Bigatti si è detto, che deve esser tenera, e trita per maggior facilità di mangiarla. Or si aggiunge di più, che

ri-

riguardo alla specie di foglia, che sempre deve loro somministrarsi foglia semplice, moscatella, ed altra consimile, il che si deve ancora osservare nella terza muta. Quando poi son già levati della quarta da quattro giorni, si ponno alimentare ancora con foglia doppia, e calabrese. Ma poichè la foglia di questa specie è di umore, e vigore troppo morbido, a cagione del che i vermi la divorano troppo ingordamente, la qual cosa potrebbe produrre in essi qualche mala conseguenza, così per impedire ad ogni male, sarà buona cautela il lasciarla qualche tempo ammontonata al Sole coperta con panni, o frondi, e lasciarla ne' sacchi a fermentarsi alquanto, perchè si espurghi da' cattivi umori. In tal maniera non solamente non nuoce a' Bigatti, ma ancora diventa più saporita; sicchè la mangiano con maggior gusto, ed essa li tiene più a pasto, ed ancora dà loro vigore di far Galette di maggior peso. Li occhi poi, o siano i butti per essere

troppo teneri, e troppo voracemente dai Bigatti mangiati, il che potrebbe esser causa di farli morire, si devono sempre levare, e gettar via.

Molte poi, oltre delle già accennate, devono essere le cautele da usarsi nel somministrare la foglia a' Bigatti. Prima si avverta, che in certi tempi nebbiosi, frigidi ec. non devesi mai raccoglier la foglia dalle piante per darla a' Bigatti. Meglio sarà talora lasciarli digiuni per un giorno intiero, che rovinarli intieramente con tal foglia. Se però occorresse, che il tempo cattivo, e piovoso non cessasse, piuttosto che lasciar perire i vermi di fame converrà tagliare i rami di quelle piante, che dovevano esser troncati, e questi portati a casa sotto al coperto in vicinanza de' muri, acciò alquanto asciughisi la foglia, pelarla poi, e sbalzata bene in un lenzuolo si potrà distribuire a' Bigatti. Cessata, che sia la pioggia si porteranno subito alle piante coloro, che da esse detraggon la

fo-

foglia, e dando prima una forte crollata, la pelaranno; e questa recata a casa sotto portici sopra del suolo ben scopato col balzarla, e rivolgerla spesso asciugata, si potrà somministrare agl' insetti famelici, piuttosto che lasciarli perire quando si vedesse che il tempo continua ad esser piovoso. Perciò chi attende a' Bigatti, massimamente quando sono della terza, e quarta muta deve star vigilante a far provvisione in casa di quantità sufficiente di foglia un giorno per l' altro. La seconda avvertenza è, che quando si vedono le foglie bagnate dalla rugiada in guisa tale, che su la punta di esse sta attaccata la lagrima, non si detragga mai la foglia finchè dal raggio del Sole rasciugata non sia; poichè questa prestata a' Bachi cagiona in loro varie malattie, e li fa morire; sicchè è minor male somministrar loro la foglia bagnata dall' acqua piovana, che dalla rugiada, la quale è più malefica, e nociva. Tale avvertenza deve esser ben da tutti notata

 poi-

poichè in ciò molti mancano, e fanno andar i Bachi a male.

Quanto poi al tempo, ed alla quantità, che di foglia deve darsi a' Bigatti questa è la regola praticata da più saggi in quest'arte: Sempre quando si vede il bisogno si deve prestare a' vermi il necessario alimento in quantità sufficiente, cosicchè non devesi mai mancare di cibarli. Anzi quando sono vicini al dormire per far le mute si deve anche più spesso somministrare il cibo, e neppure la notte medesima si devon lasciare digiuni, per maggiormente sollecitarli. Quando poi i Bachi sono di fresco mutati non devesi cibarli con tanta frequenza acciò restino uguali. Basterà dunque allora alimentarli due volte al più al giorno, ed anche queste leggermente. Quando poi sono scorsi tre, o quattro giorni dopo la muta si accresce la quantità, e la frequenza, quando per altro la stagione li secondasse.

Quan-

Quanto poi al modo si deve avvertire, che la foglia si stenda egualmente sopra le tavole sicchè in ogni parte sia la sufficiente quantità; e si osservi a non ammontonarla troppo in alcuni luoghi, ed in altri sia poi scarsa, e così alcuni Bigatti abbiano alimento ancor d'avvantaggio, ed altri poi siano privi, o almen scarsi di cibo. Non devesi pure stender la foglia sopra essi vermi troppo folta; poichè sormontando, ingordamente divorano quella, che sta sopra, e l'altra poi, che sta sotto resta ammorbata, e va a male. Per ultimo si avverta, che i Bigatti mangiano sempre più volentieri la foglia all'oscuro di quel, che sia al chiaro, e perciò mentre si dà loro alimento si può bene aprir qualche finestra, o portina, tanto che chi stende la foglia possa vedere quel, che fa per mezzo della luce, che vi entra, ma poi subito terminato si deve chiudere anche questa, e così lasciarli all'oscuro.

CA-

CAPITOLO XI.

Del mutare i Bigatti.

COntuttochè sia noto a ciascuno il tempo, ed il modo di mutare i Bigatti, il che mi libera da darne le regole, e di formar sopra questo lunghi discorsi; nulla ostante non posso dispensarmi di proporre anche, in questo istesso alcuni avvertimenti, che giudico troppo importanti. Ripeto quel che già ho accennato di sopra, che quando i Bigatti sono vicini al lor dormire per far la muta si devono alimentar di frequenti, ed anche di notte se occorre. Postochè poi si veda, che la più parte di essi sian posti a dormire, una sol volta, o due al più si dispensi la foglia sopra le tavole, ma anche allor leggermente. Questo si fa non già perchè i Bigatti abbian bisogno di alimento mentre dormono; ma perchè siccome non tutti in un tratto si pongono ed alcuno sempre è più tardivo, e perciò ancormò bisognoso di cibo, così si fa loro

que-

questa leggier dispensa di foglia, acciò si mangi da quelli, che ancormò non dormono. Con la stessa dose di cibo si deve poi continuare finchè sono tutti levati; la quale poi di giorno in giorno si vada accrescendo con maggior frequenza. Levati, che siano dal dormire non si devono tosto mutare; poichè avendo essi lasciata indietro la superfizie della lor pelle, trattenuto avendo soltanto la più tenera di color subofscuro, si deve aspettare, che abbiano rifatta alquanto la cute divenuta più dura, e che prendano maggior forza stando nel luogo medesimo per rialdirsi alquanto dal suo stato, nel quale giacevano come infingarditi, ed infermi. Questa dilazione però in mutarli s' intende sempre postochè il letto sul quale sen stanno sia asciutto; poichè se quello fosse in fermentazione, o umido, o succinoso, perchè non ne risentano nocumento, sarà meglio mutarli subito. Alcuni moderni autori lodano l' uso della rete per mutar i Bigatti

della

della quarta; ma essendo questa troppo d'impiccio, e troppo dispendiosa, non so approvarla, anzi in questo esorto a servirsi della pratica comune.

CAPITOLO XII.

Del far il Bosco.

IL bosco si deve fare quando si avvicina la maturazion de' Bigatti, acciocchè maturi che siano, possano tosto trovarlo per ordire le loro Galette. Chi infatti ritarda a farlo dopo, che sono arrivati alla loro maturazione vede, che questi animali non trovando sostegno per attaccarvi le prime sete, vanno qua, e là per le tavole spargendo i fili con discapito della Galetta, che son per fare, e di più perdendo anche la vivacità, e la lena in guisa tale; che anche ritrovato poi il bosco non hanno forza di sostenersi, e cadon per terra. Per poi riconoscere il tempo, nel quale presso a poco sono per maturare, si faccia il conto del giorno, nel quale si

son

son mutati della quarta. Quando sian stati ben alimentati, e nulla abbian patito in meno di sei giorni maturano; ma se all'opposto fosse lor mancato il necessario alimento, o fossero stati ritardati da qualche propria indisposizione, o da qualche intemperie prolungano due, tre, e anche più giorni a maturare. L' indizio poi più sicuro della loro maturazione si è quando comincia a giallirsi la coda del Bigatto. Questo dunque è il tempo di far il bosco, e già deve esser preparato tutto il materiale bisognevole; quando per altro il bosco non si fosse preparato prima, il che sarebbe anche meglio. La materia poi di far il bosco è di boghetti di vitalba i quali si dispongono per traverso alle tavole a modo di caselli, e tra l' una tavola, e l' altra si faccia poi la siepe. I caselli poi suddetti non siano troppo lontani, e nelle vertici d' essi si intreccia o bruco, o gramigna, o altra cosa consimile, come scope, e ginestri.

Fatto il bosco, e ascendendo i Bigatti per esso in maggior parte, si ritirano poi quelli, che restano; e si pongono sopra una tavola preparata lontana dal bosco, i quali si devono alimentare di foglia semplice, e buona. Acciocchè poi ancor essi trovino modo di ordire i loro bussoli si deve fare anche ad essi il boschetto corrispondente alla lor quantità.

Nel tempo poi, che i Bigatti sono intenti, e travagliano in far la Galetta, cioè la prima coperta, non si devono tener del tutto aperte le finestre per riparo dell'aria, che entra; ma siccome non devono intieramente esser privi di questa; così si tenga chiusa intieramente una metà di essa, e l'altra chiusa soltanto in parte, ed in parte aperta. Anzi al di fuori delle finestre, e delle portine si deve tener qualche tovaglia, che ripari l'aria troppo gagliarda, la quale in certi anni spira, ed impedisce a' Bigatti il proprio lavoriero. Fatta poi, che sia la prima co-

perta

operta si aprano pure tutti i forami delle stanze, e si lasci libero transito all' aria, che allora non può più nuocere, ma è ancora necessaria per somministrar l' alito, e perfezionar le Galette.

CAPITOLO XIII.

Della Raccolta delle Galette.

MOlti son d' opinione, che dopo fatta la prima coperta della Galetta in cinque giorni al più il Bigatto la termini perfettamente, e che perciò allora si possa raccogliere. Questo è verissimo, che la Galetta si termina presto, quando le stanze sono calde, poichè il calore accelera il Bigatto nel lavoriero; ma quando le stanze son fresche, come dovrebbero essere, il Bigatto lavora più con comodo, e la Galetta si compisce più tardi, e perciò allora son anche di maggior peso. Ma siccome non tutti egualmente i Bigatti ascendono per il bosco, e non tutti nell' istesso tempo incominciano la Galetta; così

per prendere una regola ſicura, dico, che ſe le ſtanze ſon calde, e calda è ancora la ſtagione, le Galette ſi devon raccogliere nove, o dieci giorni dopo che li ultimi Bigatti ſon ſaliti il boſco: e ſe freſche ſon le ſtanze, e temperata è la ſtagione ſi dovrà tardare ſino a dodeci, o tredeci giorni.

Avvertaſi qui per ultimo, che per far buon raccolto è neceſſario mutar le Galette da ſemenza ogni tre, o quattro anni, ovvero la ſemenza alla pianura portarla ſempre verſo il monte, e nel farla mutar luogo. Rieſce ancora a tal fine cangiare le ſtanze medeſime nelle quali gli anni ſcorſi ſi ſon tenuti i Bigatti quando per altro aveſſero tutte le buone qualità, e le circoſtanze neceſſarie a tal uſo.

Ed ecco ciò, che poſſo dire in propoſito della tenuta de' Bigatti, inſegnatomi dal lungo uſo, e dalla pratica continuata. Son certo, che chi ſi ſervirà di queſti avvertimenti propoſti con tutta ſincerità, e deſiderio del pubblico bene otterrà l' intento

di

di utilizzare in tale impresa. Sia certo ognuno, che non si può attendere a' Bigatti senza essere ben istruiti nel modo di tenerli, poichè le influenze dell'aria, le intemperie, le pioggie, le nebbie, ed altre simili avversità non prevedute, e non possibili a schivarsi, sono colpi della sorte; ma poi le diligenze da usarsi nel far nascere la semenza, nel custodire, nudrire, e difendere, e preservare i Bigatti sono attenzioni, che danno l'esito a tutto l'affare. Nè già mi si risponda, che per lo più coloro, che la prima volta tengon Bigatti benchè del tutto rozzi, ed ignoranti in tal arte, tuttavia fan sempre buon raccolto, perchè da una parte costoro si informano da più pratici delle cose più necessarie a tal impresa, e dall' altra ciò proviene ancora dalle stanze medesime, nelle quali non essendovi più stati tenuti Bigatti, il che come si disse è molto approfittevole, sempre vivono più bene, e producono più abbondante raccolto.

FINE DELLA PARTE SECONDA.

APPENDICE

Dell' allevare, trapiantare, e custodire gli Agrumi.

AGli affari di campagna appartiene ancora la tenuta degli Agrumi. Siccome però anche in questa materia la pratica mi ha insegnato molte cose degne di osservazione, così non voglio meno in questo esser avaro di proporle a chi vorrà servirsene. Minor cura e fastidio è nell' allevar queste piante sì delicate, ma sempre più maggiore consiste nel custodirle. Per dire però quel ch' è necessario per allevarle si tenga per massima, che piuttosto che o seminare le arme de' frutti, o piantare qualche ramoscello di esse, come alcuni praticano, meglio è sempre allevarle per mezzo delle provane. La provana poi si fa nella maniera, che segue: Si lascia crescere un butto dei migliori di una pianta grossa, e nel secondo anno in Maggio, in luna crescente, quando per altro il legno

gno sia ben in vigore, si taglia, e *si leva* destramente la scorza del ramuscello per lo spazio di due dita all'intorno, e lontano alquanto dal ramo, dal quale è prodotto il ramoscello medesimo. Quello spazio del ramoscello, nel quale è stata; levata la scorza si copre poi con una fascia di pelle, qual sarebbe migliore di bulgaro, di larghezza, e lunghezza corrispondente alla scorza levata, e detta fascia si lega ben stretta con *spago* attorno al legno. Quindi con la costa d'un ferro si macca bene la scorza vicina al taglio, e prendendo poi una cassetta di legno, o vaso di terra, o zucca sfessa nel fondo col buco corrispondente alla grossezza del ramoscello, si intromette in detto continente, e questo poi si attacca a qualche ramo perchè sia comodamente sostenuto. Si faccia, che il luogo della scorza tagliata sia nel mezzo alla cassetta. Il vacuo poi di essa si empirà di terra grassa, e buona, ben rinserrata, e calcata. Le

cas-

cassette poi, ed ancora il vaso medesimo delle piante devono essere frequentemente bagnati, ed un giorno sì, l'altro no si bagneranno quando fa caldo. L' acqua poi, che si deve adoperare a tal fine sarà migliore se sarà tolta da qualche soppa appresso al vaso di acqua corrente, ben ingrassata all'intorno, acciocchè in essa soppa l' acqua si scaldi, e s' impingui bene. Con questa dunque si proseguirà a bagnare i vasi, e le cassette delle provane finchè vi sarà bisogno. Quando poi il ramoscello avrà prodotte le sue radici levandolo dalla cassetta, si trapianterà in vaso proporzionato alla sua grandezza. I vasi, che si fanno di nuovo se son di legno devono esser alquanto abbrustoliti, e carbonati, e devono aver sei, o sette buchi sul fondo per scaricar l'acqua. Quelle pianticelle, che hanno empito il vaso si trapiantano in altro più grande, ma in far questo si osservi, che il tempo è in cerca verso la fine di Aprile cessato il freddo;

Levando prima la terra si estrae ancora *la* pianta, e tagliando da ogni parte le radici fino al ceppo si trapianta in altro vaso empiendolo di buona, e grassa terra, col non farla andar troppo a fondo, ma nè pur col tenerla troppo a cima: cosichè le radici sian coperte da quattro dita di terra. Così si farà anche di altre piante, quando avran bisogno di essere trasportate in altri vasi.

Maggiore attenzione bisogna poi in custodirle, e colturarle. Siccome nel crescere i rami delle piante si porgono fuori di ordine, così si avrà attenzione a tenerli ben ordinati col legarli, e tirarli in unione sicchè formino quasi un rotondo. Se si veggono rami inutili, si tagliano con tanaglia ben tagliente; poichè questi possono essere ancora di pregiudizio agli altri, che son per fruttare. Esse piante poi si tengono rare di ramoscelli, acciocchè non si rendano troppo folte. Si procuri per altro di lasciar qualche butto nato l'anno antecedente. Il tenerle ben rare-

fatte

fatte col recidere i buttoni, che crescono tanto intorno, quanto in cima, come ancora il levare quei fiori medesimi, che sono vani, riesce a render le piante più grosse, ed infiancate, ed ancor più fruttifere. Conviene in oltre tener la terra entro i vasi ben ingrassata, al qual fine riuscirà la grassa di cavallo, poichè questa serve a farle più morbide, e più feconde quando essa sia ben consumata. Dalla Primavera fino alla metà incerca di Novembre le piante si tengono esposte in luogo oppertuno, e per farle fare maggior comparsa si collocano a filo in dirittura in uno, o più ordini, ma in distanza tale una dall'altra, che si possa agevolmente passare ancora col tripode fatto di legno, quando occorresse andarvi intorno per fare qualche operazione. Approssimandosi poi il tempo più freddo come sarebbe alla metà di Novembre si usi vigilanza a ritirarle al coperto. In questo tempo danno maggior fastidio, che in altro per le molte osser-

vazioni, che si han da fare. La stanza nella quale si rinchiudon le piante deve essere opportuna a tal uso con forami, e finestre corrispondenti. Quando il freddo non infierisce, ma l'aria è ancormò temperata si devon lasciar aperte e le portine, e le finestre. Se poi il freddo cresce si deve chiudere qualche apertura, e se cresce anche più si chiudono tutte, e si impedisce ogni adito all'aria nociva. Se di notte si annuvola il cielo, bisogna aprir qualche finestra altrimenti restan soffocate, ancorchè fosse aperta qualche portina. Per poi riconoscere quando il freddo nuoce alle piante ad onta di tutti i ripari proccurati, si deve portar nella stanza un vaso d'acqua, e se questa gela, è segno, che il freddo indurisce la terra nei vasi, e che al certo le piante soffriran detrimento. Perciò in tal caso non vi è altro rimedio, che portarvi fuoco accrescendone la dose a norma del freddo, e diminuendo la quantità quando il freddo si placa. Cessando

sando poi anche più il freddo si ponno aprir le portine da quella parte, nella quale può penetrarvi il Sole, e quando è cessato del tutto si può aprire ogni finestra, e finalmente esponerle all' aria. Se mai si vedesse, che al fin di Febbraro alcuna pianta lascia cadere le foglie; è segno, che quella ha patito lo stoffaco, e però non si deve tardare a portarla sotto qualche porticato, ed al fine di Aprile portarla poi con le altre al luogo solito.

Per preservare li campi, e li giardini dalle brine, e dalle nebbie, che talora succedono, allor quando germogliano li semi seminati, le piante fioriscono, le viti gettano li butti, e le erbe nascono si potrebbe abbrucciare nel mezzo, e da ogni capo del campo delli sarmenti, o altra cosa, che faccia fiamma e fumo, e specialmente nel far del giorno, nel qual tempo la brina, e nebbia è più abbondante che mai, il che renderà il tutto libero, ed illeso da tali infortunj.

FINE.

IN-

INDICE

DELLA PRIMA PARTE

SOPRA L' AGRICOLTURA.

INDICE
DELLA SECONDA PARTE
SOPRA I BIGATTI.

Fine dell' Indice.